



Crème au beurre au fromage Philadelphia

Ingrédients :

200g Fromage frais Philadelphia

125g beurre

500g sucre glace

2 cc de pâte de vanille



- 1** Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et crémeuse.



Astuce 1 de Miss Kitsch :

Pour plus de consistance, j'ajoute normalement 1 cs de poudre de meringue - surtout par temps chaud ou humide (mais ceci reste une option).



Astuce 3 de Miss Kitsch :

Vos cupcakes couverts de crème au beurre doivent être placés dans votre réfrigérateur. Sortez-les environ 30 minutes avant de les servir car le gâteau a un bien meilleur goût lorsqu'il est dégusté à température ambiante.



Astuce 2 de Miss Kitsch :

Ce glaçage est parfait pour être utilisé sous le fondant afin que le fondant ne sèche pas ou pour décorer des cupcakes avec une poche à douille.

Si le glaçage devient trop mou pour effectuer une décoration de cupcake, placez la poche à douille une vingtaine de minutes dans votre réfrigérateur et la consistance de votre crème au beurre deviendra à nouveau assez ferme pour effectuer votre décoration.