

# CUPCAKE TOPPING

## *Ingrediënten*

- 1 FLESJE LIEFMANS FRUITESSE
- 200 GR + 30 GR SUIKER
- 3 EIWITTEN
- SNUIFJE ZOUT
- 8 - 10 CUPCAKES
- 280 GR BOTER (OP KAMERTEMPERATUUR)
- 1 TL VANILLA EXTRACT
- OPGELEGDE KRIEKEN
- POEDERSUIKER

## RECEPT

1. Breng de Liefmans Fruitesse en de 200 gr suiker aan de kook en laat 10- 15 minuten koken. Gebruik een thermometer om een temperatuur van 118°C te verkrijgen.
2. Klop het eiwit, 30 gr suiker en zout op met een standmixer.
3. Haal de Liefmans suikersiroop van het vuur en giet de siroop al kloppend en voorzichtig, in een dun straaltje, bij het eiwit. Zet de mixer vervolgens op maximaal en klop de Italiaanse meringue tot hij lauw is.
4. Voeg vervolgens beetje bij beetje de boter en het vanille extract toe. Blijf kloppen gedurende 10-15 minuten. Het kan zijn dat het mengsel gaat schiften, dit is niet erg,



gewoon blijven doorkloppen en alles zal uiteindelijk 1 geheel worden. Schep in een spuitzak met een ster spuitmondje.

5. Versier de cupcakes met de Liefmans Italiaans meringue en decoreer naar wens met opgelegde kriecken en poedersuiker. Smullen maar!

**Liefmans**  
ON THE ROCKS