

Salted Caramel Buttercreme

Zutaten- und Materialliste



Zutaten – Salted Caramel

Anmerkung: Die Hälfte wird zu der Buttercreme hinzugegeben. ¼ ist für den Drip und ¼ kommt pur als Füllung in die Torte.

- 200 g Schlagsahne
- 200 g Zucker
- 1 TL Salz
- 75 g kalte Butter

Material – Salted Caramel

- Hohe Pfanne oder Topf
- Kochlöffel
- Schüssel
- Messer

Zutaten Swiss Meringue Buttercreme

- 260 g Eiweiß (6 Eiweiß)
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 500 g weiche Butter
- 2 TL schwarzes Lebensmittelpulver von Pati Versand
https://www.amazon.de/gp/product/B00LCUKCEG/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o01_s00?ie=UTF8&psc=1

TIPP: Falls ihr vergessen habt, die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu holen, gebt sie für 10-15 Sekunden bei 500 Watt in die Mikrowelle.

Material Swiss Meringue Buttercreme

- Küchenmaschine oder Mixer
- Topf
- Schneebesen
- Schüssel zum Aufschlagen der Eier

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
	Salted Caramel	20 min		
	Swiss Meringue Buttercreme	30 min		
GESAMT		50 min		

Rezept – Salted Caramel

1. Zucker in eine tiefe Pfanne geben und langsam erhitzen. Anfangs nicht rühren, bis der Zucker zu schmelzen anfängt.
2. Auf kleiner Flamme kochen, bis eine schöne goldene Farbe entsteht. IMMER daneben stehen bleiben und aufpassen, dass euch der Zucker nicht verbrennt bzw. zu braun wird, da er sonst bitter schmeckt und nicht mehr genießbar ist. Falls es nicht sofort bei euch funktioniert, macht euch keinen Kopf. Das ist Übungssache und der Grad, zwischen dem perfekten Karamell und dem Verbrennen, ist minimal.
3. Die Sahne in der Mikrowelle oder in einem Topf vorsichtig erhitzen.

ACHTUNG: Sahne kocht sehr schnell über.

TIPP: Das Erhitzen der Sahne bewirkt, dass der geschmolzene Zucker nicht ganz so sehr erschrickt und nicht komplett erhärtet.

4. Die Sahne nun hinzufügen.

ACHTUNG: Es kann dampfen und blubbern und hochkochen.

5. Nun umrühren. Falls Klumpen entstehen, wieder auf die Herdplatte mit mittleren Temperaturen geben und leicht köcheln lassen, bis sich die Klumpen aufgelöst haben.
6. In eine Schüssel gießen und kalte Butter und Salz einrühren.
7. Nach dem Abkühlen in einen luftdichten Behälter geben und in den Kühlschrank stellen.

Swiss Meringue Buttercreme

Einstreichen und Füllen Torte komplett Ø = 20 cm

Die Swiss Meringue Buttercreme ist vielseitig und einfach in der Zubereitung. Das Baiser macht die Creme wunderbar locker und die Butter schmeckt man nicht zu sehr heraus. Man kann sie mit Fruchtpüree, Schokolade oder anderen Aromen verfeinern.

1. Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 5-7 Minuten lang über einem heißen und leicht kochenden Wasserbad. Während dem Erwärmen muss das Eiweiß ständig mit dem Schneebesen gerührt werden, damit es durch die Hitze nicht gerinnt. Das Eiweiß wird somit pasteurisiert und Keime abgetötet. Wenn die Zuckerkristalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht. Es muss mindestens 60°C erreichen. Testen könnt ihr dies, indem ihr die Masse zwischen zwei Fingern reibt und fühlt, ob noch Zuckerkristalle zu spüren sind. Wenn keine mehr zu spüren sind, habt ihr die optimale Temperatur erreicht.
2. Nimm das Eiweiß nun vom Wasserbad herunter und rühre es in etwa 20 Minuten wieder kalt – ich verwende am liebsten dafür die Küchenmaschine, um beide Hände frei zu haben.
3. Gebe nun stückchenweise die weiche Butter hinzu. Falls die Buttercreme zu flocken anfängt, keine Sorgen machen und einfach weiter rühren bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Am besten geht das mit einer Küchenmaschine.
4. Zur Buttercreme abschließend die Hälfte des Karamells hinzufügen sowie 2 TL schwarze Pulver Lebensmittelfarbe.

TIPP: Es muss wirklich genau diese schwarze pulvrige Lebensmittelfarbe von Pativersand https://www.amazon.de/gp/product/B00LCUKCEG/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o01_s00?ie=UTF8&psc=1 sein, da es mit anderen (zum Beispiel der schwarzen Farbe von Wilton oder anderen) nicht funktioniert hat und nur grau geworden ist.



Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi