

Grundrezept – Schokoladen Swiss Meringue Buttercreme

Füllung und Einstreichen Torte komplett Ø = 15 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten Schokoladen Swiss Meringue Buttercreme

- 260 g Eiweiß (6 Eiweiß)
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 500 g weiche Butter
- 150 g geschmolzene Zartbitter Schokolade (ich verwende diese hier)



Quelle Bild: <https://www.amazon.de/Callebaut-Finest-Belgische-Schokolade-Callets/dp/B07CYWV952>

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 Schokoladen Swiss Meringue Buttercreme

- Küchenmaschine oder Mixer
- Topf
- Schneebesen
- Schüssel zum Aufschlagen der Eier
- Schüssel
- Messer
- Brett
- Löffel

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
1. Tag				
	Schokoladen Swiss Meringue Buttercreme	30 Minuten		
GESAMT		30 Minuten		

Schokoladen Swiss Meringue Buttercreme

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. Die Schokolade grob hacken und zwei Drittel der Menge über dem Wasserbad in einem kleinen Schüsselchen auflösen.

ANMERKUNG: Die Schokolade sollte nicht zu viel Hitze erfahren, da sie sonst kaputt gehen kann. Die Hitze lässt die Schokolade verbrennen und die Ganache wird dann entweder krisselig oder hart. Weiter unten findet ihr noch den Artikel zum Schokolade temperieren.

TIPP: Günstigere Schokoladen enthalten meist Stabilisatoren, zusätzliches Palmfett oder Butterreinfett. Das führt dazu, dass diese nicht so hitzeempfindlich sind.

5. Sobald die zwei Drittel geschmolzen sind, gebt ihr die Schüssel vom Wasserbad herunter und löst das restliche Drittel in der bereits geschmolzenen Schokolade auf (Impfmethode).
6. Nun die flüssige Schokolade in die Schüssel mit der Buttercreme gießen und zeitgleichiterrühren.
7. Die Buttercreme bis zur weiteren Verwendung NICHT im Kühlschrank aufbewahren, da sie sonst hart wird und nicht mehr streichfähig ist.

Hier der Beitrag von Wikipedia zum Thema temperieren

Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade))

Als Temperieren oder Vorkristallisieren bezeichnet man die thermische und mechanische Behandlung von geschmolzener Schokolade vor dem Gießen, Formen oder Überziehen mit dem Ziel, dass das fertige Produkt eine schöne, glänzende Oberfläche und einen knackigen Bruch erhält und sich leicht aus der Form lösen lässt. Schokolade, die untemperiert erstarrt, wird schnell stumpf, bricht torfig und neigt dazu, Fett reif zu bilden. Die Notwendigkeit des Temperierens ergibt sich aus dem besonderen Kristallisationsverhalten der in der Schokolade enthaltenen Kakaobutter, die ohne diese Behandlung beim Erstarren eine instabile Kristallform ausbilden würde; die nachträgliche Umwandlung in eine stabilere Form führt dann zu den beschriebenen unerwünschten Effekten. Der Temperier Vorgang zielt daher auf verschiedenen Wegen darauf ab, die Kakaobutter zu veranlassen, möglichst weitgehend in einer stabilen Form zu kristallisieren.[1]

Das richtige Temperieren ist Grundvoraussetzung zur Herstellung von Schokolade ohne gravierende Qualitätsmängel. Es ist einerseits eine Handwerkstechnik der Konditoren und Chocolatiers (und auch im Haushalt) beim Anfertigen von Pralinen, Schokoladenfiguren usw. und beim Überziehen von Gebäck mit Kuvertüre, andererseits ein Arbeitsschritt in der industriellen Schokoladenherstellung. Man kann Schokolade von Hand bereits mit einfachen Küchenwerkzeugen temperieren, es gibt aber auch temperier Maschinen sehr unterschiedlicher Bauarten im Handwerks- und Industriemaßstab.

Kakaohaltige Fettglasur muss in der Regel nicht temperiert werden, was einer ihrer Vorteile gegenüber echter Schokolade ist.

Oben: Richtig temperierte dunkle Kuvertüre.

Unten: Dieselbe Kuvertüre, untemperiert bei 40 C verarbeitet: Stumpfe Oberfläche, Fett Reif



Quelle Bild:

[https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untpered.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untpered.jpg)

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi