

Grundrezept – Swiss Meringue Buttercreme

Einstreichen Torte komplett Ø = 20 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten Swiss Meringue Buttercreme

- 260 g Eiweiß (6 Eiweiß)
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 500 g weiche Butter

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	Startzeit	Endzeit
1. Tag				
	Swiss Meringue Buttercreme	30 Minuten		
GESAMT		30 Minuten		

Swiss Meringue Buttercreme

Einstreichen 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. Du kannst die Buttercreme nun beliebig aromatisieren mit meinem Fruchtmarmelade, flüssiger Schokolade, Kaffee, Likör, Schnaps, Zitronenschalen oder ähnlichem.
5. Die Hälfte der Creme kannst du verwenden, um die Torte im Naked Cake Stil zu dekorieren (siehe folgendes Bild).



6. Die zweite Hälfte der Creme wird verwendet, um die Torte komplett weiß einstreichen zu können (siehe folgendes Bild).



Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi