

Italienische Buttercreme

Von Kuchenfee

Hey! Ich kenne das perfekte Buttercreme Rezept für dich, das ich als Konditorin mit 10 Jahren Berufserfahrung sehr empfehlen kann. Es handelt sich um eine italienische Buttercreme, die aus nur drei Zutaten besteht: Zucker, Eiweiß und Butter. Ich liebe diese einfache Buttercreme besonders, da sie schnell zubereitet werden kann und sich super einfrieren lässt.

Die Swiss Meringue Buttercreme ist perfekt für alle Arten von Gebäck wie Kuchen, Cupcakes oder Torten geeignet. Durch die cremige Konsistenz und süße Note verleiht sie deinem Backrezept das gewisse Etwas.

Die Zubereitung ist ganz einfach und kann in wenigen Schritten durchgeführt werden. Doch das Beste daran ist, dass man die Creme in großen Mengen vorbereiten kann und sie sich hervorragend einfrieren lässt. So kann man sie bei Bedarf einfach aus dem Gefrierfach nehmen und in Nullkommanichts ist sie wieder perfekt cremig.

Also, wenn du nach einer schnellen und einfachen Buttercreme suchst, dann ist diese Swiss Meringue Buttercreme definitiv die richtige Wahl für dich!

Dieses Rezept reicht durchschnittlich für eine 26 cm-Torte zum Füllen und Einstreichen.

Hinweise:

Zucker kann nach Bedarf und Geschmack auch reduziert werden. Jedoch sollten nicht mehr als 80g reduziert werden, da die Baiser Masse sonst nicht stabil genug wird.

Verträgt sich super mit Fondant.

Zum Aromatisieren einfach etwas Marmelade, flüssige kalte Schoki, Erdnussbutter, pürierte Früchte, Lemon Curd, gemahlene Nüsse, gemahlene Oreos, Nutella oder oder oder oder dazu geben.

Hält sich ungekühlt ca. 3 Tage, im Kühlschrank mind. 2 Wochen und im Froster ca. 2 Monate.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	15 min	n/a	25 min

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

ca. 180 g Eiweiß

ca. 6 Eier

280 g Zucker

500 g Butter

Raumtemperatur (wichtig)

150 g Puderzucker

optional

Werkzeuge

Topf

Schneebesen

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Zubereitung

- 01** Das Eiweiß mit dem Zucker über dem Wasserbad auf ca. 70°C erhitzen, mit häufigem Rühren. Wird nicht regelmäßig gerührt, kocht das Eiweiß am Rand der Schüssel und wird richtig hart (wie ein gekochtes Ei halt) und ist dann nicht mehr zu gebrauchen, da ihr ganz viele Eiweißbröckchen in der Masse habt – d.h. es muss dann wieder neu abgewogen werden.
- 02** Wenn das Eiweiß auf ca. 70°C erhitzt ist (zur Not ein Thermometer zur Hilfe nehmen) und die Zuckerkristalle sich alle gelöst haben (Probe: die Masse zwischen Daumen und Zeigefinger reiben), wird die Masse in die SAUBERE Küchenmaschine gegeben und aufgeschlagen (idealerweise gibt man noch eine Prise Salz dazu).
- 03** Wenn man mit der Masse schöne, feste Spitzen bilden kann und sie abgekühlt ist, wird in 3 – 4 Portionen die weiche Butter dazu gegeben und so lange laufen gelassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht.
- 04** Die Baisermasse muss kalt sein, bevor die Butter hinzugefügt wird
- 05** Bereit zum Füllen, Einstreichen und Aufspritzen