

Kinderriegel Buttercreme

Von Diana

Diese Creme ist aus einer schweizer Buttercreme entstanden. Nach probieren und tüfteln ist meine Geheimwaffe für Kindergeburtstagstorten oder Cupcakes entstanden. Simpel aber ein echter Kracher. Ihr lernt jetzt mein absolutes Lieblings-Geheim-Herzens-Rezept kennen, ich hoffe es macht euch so viel Freude wie mir! Ich habe es vorher noch niemals jemanden verraten????



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	30 min	n/a	45 min

1 Masse reicht zum füllen und einstreichen einer 20er Torte · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

200 g Zucker

4 x Eiweiß

300 g Butter

300 g Kinderriegel

2-3 EL Kakao

Werkzeuge

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

- 01** 200g Zucker mit 4 Eiweiß im Wasserbad auf ca.65 Grad erwärmen. Falls ihr kein Thermometer habt, könnt ihr auch fühlen, wann die Masse fertig ist. Wenn ihr Daumen und Zeigefinger in der Masse aneinander reibt und keine Zuckerkristalle mehr fühlt, ist die Masse genug erhitzt.
- 02** Jetzt die Masse wieder kalt schlagen, dafür die Massen in eine kalte Schüssel füllen und erst langsam mit einem Rührgerät schlagen, bis die Masse Raumtemperatur hat.
- 03** Zeitgleich könnt ihr die Kinderriegel über dem Wasserbad schmelzen. Auch die Schoki muss wieder auf Raumtemperatur abkühlen.
- 04** Jetzt die Eiweißmasse aufschlagen bis sie weiß und zähflüssig ist.
- 05** Nun in kleine Stücken die Butter (Raumtemperatur) unter die Eiweißmasse geben, währenddessen weiter aufschlagen.
- 06** Ich mache das immer auf der vorletzten Stufe meiner Küchenmaschine.
- 07** Dann die Masse so lange schlagen bis sie flüffig ist.
- 08** Falls ihr denkt das die Masse geronnen ist oder griesig aussieht, kein Problem, einfach weiter schlagen, es dauert seine Zeit.
- 09** Kleiner Tipp: Manchmal ist die Butter doch noch zu kalt gewesen, vielleicht bilde ich mir das ein, aber ein paar warme Hände an der Schüssel, bewirken kleine Wunder ????

- 10** Sobald die Creme stabil aufgeschlagen ist, die Kinderriegelmasse einlaufen lassen und unterrühren dann den Kakao (keine Nesquik also kein Trinkkakao) über die Massen sieben und ebenfalls unterrühren.
- 11** FERTIG ????
- 12** Nach belieben auf Cupcakes spritzen oder in die Torte füllen. Die Creme ist Fondant tauglich und kann deshalb auch zu einstreichen verwendet werden. Für weiße Torten nicht empfohlen.
- 13** Super für ein Nakedcake mit hellen Böden.
- 14** Auch als Pralinenfüllung ein Traum.