Original italienische Buttercreme



Von Kuchenfee

Diese Buttercreme wird mit einem heissen Zuckersirup hergestellt. Die Menge reicht meist für das Füllen & Einstreichen einer 26er Torte.

Hinweise:

- Zucker kann nach Bedarf bis zu 80 g reduziert werden.
- Fondanttauglich.
- Aromatisierbar mit beispielsweise: Marmelade, flüssige kalte Schoki, Erdnussbutter, pürrierte Früchte, LemonCurd, Kakaopulver, gemahlene Oreos, gemahlene Nüsse oder Nutella.
- Hält ungekühlt 3 Tage, gekühlt mind. 14 Tage & eingefrohren mindestens 2 Monate.

Vorteile:

- Besonders hohe Volumenausbeute
- Sehr lange Haltbar
- Super einfrierbar
- lässt sich gut aromatisieren
- Standhaft auch bei hohen temperaturen
- gut Bekömmlich

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

180 g	Eiweiß *etwa 6 Stück*
75 g	Zucker
300 g	Zucker
110 ml	Wasser
675 g	Butter, weich *weich*

Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Waage
- Thermometer
- Schneebesen

Zubereitung

01 Die Eiweiße in einer sauberen, fettfreien Schüssel steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Währenddessen langsam einen Teil des Zuckers einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Eiweißmasse steif und glänzend ist.

02 Den restlichen Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Ein Zuckerthermometer verwenden, um die Temperatur zu überwachen, bis sie 116°C erreicht.

03 Sobald die Zuckerlösung die richtige Temperatur erreicht hat, gieße sie langsam in einem dünnen Strahl zu der aufgeschlagenen Eiweißmasse, während diese weiter geschlagen wird. Einfach den Sirup direkt auf die Seite der Schüssel gießen, um Spritzer zu vermeiden.

04 Die Mischung weiter schlagen, bis sie abgekühlt ist und die Schüssel wieder Raumtemperatur erreicht hat. Dies kann einige Minuten dauern.

05 Die weiche Butter in kleinen Stücken nach und nach zur Eiweißmischung geben, während diese weiter geschlagen wird. Einfach jedes Mal ein Stück Butter dazu geben und gut einarbeiten, bevor das nächste dazu kommt.

06 Die Mischung weiter schlagen, bis eine glatte und cremige Buttercreme entsteht. Das kann einige Minuten dauern und erfordert möglicherweise einen kurzen Moment des Mischens, um die Buttercreme zu homogenisieren.

07 Die fertige Italienische Buttercreme ist nun bereit zur Verwendung. Sie kann für das Einstreichen von Torten verwendet oder nach Belieben aromatisiert werden.