

# SWISS MERINGUE BUTTERCREME / FONDANTTAUGLICH



Die Swiss Meringue Buttercreme ist total vielseitig und einfach in der Zubereitung. Das Baiser macht die Creme wunderbar locker und die Butter schmeckt man nicht zu sehr heraus. Durch ihre weiße Farbe ist sie die perfekte Basis für jede Dekoration, man kann sie aber auch einfärben oder mit Fruchtpüree, Schokolade oder anderen Aromen verfeinern.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

## SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Erhitze das Eiweiß mit dem Zucker und Salz über einem kochenden Wasserbad oder in der Kenwood Cooking Chef Connect für 10 Minuten bei 70°C, rühre dabei ständig mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder mit der Kenwood auf Stufe 4. So wird das Eiweiß pasteurisiert. Nimm das Eiweiß von der Hitze herunter und rühre es etwa 20 Minuten weiter, bis es wieder abkühlt. Verrühre in der Zwischenzeit auch die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eiweißmasse ein und schlage die Buttercreme gut auf.

Streiche deine gekühlte Torte mit etwas Buttercreme glatt, fülle dabei alle Lücken auf und binde damit alle Brösel. Stelle die grundierte Torte nochmal für etwa 30-60 Minuten in den Kühlschrank. Streiche die Oberfläche und den Rand der Torte mit der restlichen Buttercreme glatt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUTATEN:

- 140 g** Eiweiß
- 245 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 410 g** Butter (weich)
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt



**Fruchtbuttercreme:** Püriere 200 g frische oder TK Früchte (aufgetaut) und koche sie so lange im Topf ein, bis die meiste Flüssigkeit verdunstet ist und das Fruchtpüree sehr dickflüssig ist. Lasse das Fruchtpüree abkühlen und rühre es in die Buttercreme ein.



**Schokoladenbuttercreme:** Schmilz 50-100 g Zartbitter-, Vollmilkschokolade oder weiße Schokolade und lasse die Schokolade lauwarm abkühlen. Rühre sie in die Buttercreme ein. Zartbitterschokolade ist weniger süß und schmeckt mir persönlich besser.



**Aromatisieren:** Die Buttercreme kann auch mit Kaffee, Likör, Schnaps, Zitronenschalenabrieb, Orangenschale, Tonkabohne, etc. verfeinert werden.



**Tipp:** Die fondanttaugliche Buttercreme lässt sich auch gut einfrieren. Zur Verwendung dann auftauen lassen, erneut mit dem Schneebesen luftig schlagen und weiterverwenden.