

# ITALIENISCHE BUTTERCREME



Eine fettreiche Buttercreme mit hohem Zuckeranteil, die etwa 1 Woche im Kühlschrank und 1 Monat im Gefrierfach haltbar ist. Ideal zum Aromatisieren und Verfeinern.



Zubereitungszeit

**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm



Bei diesem Rezept müssen die Schritte ganz genau befolgt werden, damit die Buttercreme nicht misslingt.

## ZUBEREITUNG

Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Ein Zuckerthermometer im Topf befestigen und den Zuckersirup bis 117/118 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Darauf achten, dass ihr nicht zu lange rührt, damit das Eiweiß nicht „trocken“ gerührt wird. Also am besten erst dann rühren, wenn der Zuckersirup kocht.

Jetzt muss es schnell gehen: Sobald der Zuckersirup 117 °C (Soft Ball) erreicht hat, wird der Zuckersirup langsam zum steifen Eiweiß gegeben und verrührt. Die Masse nimmt nun an Volumen zu. Rührt diese Meringue Masse nun so lange, bis sie wieder Zimmertemperatur erreicht hat. Das kann 20-30 Min. dauern. Wer möchte, füllt die Masse in einen kalten Topf um und rührt so weiter.



Es ist wirklich ganz wichtig, dass die Masse wieder zimmerwarm ist, sonst wird die Buttercreme flüssig und verliert ihr Volumen!

## ZUTATEN ALS FÜLLUNG FÜR EINE TORTE:

- 125 ml** Wasser
- 450 g** Zucker
- 8** Eiweiße (Größe L)
- 1** Salz
- 500 g** zimmerwarme, weiche Butter

## NACH BELIEBEN:

- Aromen
- Zitronen-/Orangenschalenabrieb
- Nusspasten
- Lebensmittelfarbpasten
- Fruchtpüree
- Kaffee (kalt)
- Likör
- usw.

Inzwischen die Butter maximalschaumig schlagen, das heißt, so lange rühren, bis sie fast weiß wird. Nun die Meringue-Masse mit der Butter gut vermengen. Nach Belieben kann die Creme jetzt mit Aromen, Pasten usw. verfeinert werden. Vor der Verwendung sollte man sie 10-30 Min. kühlen.

Im Kühlschrank hält sie sich durch den hohen Zuckeranteil bis zu 1 Woche, im Gefrierfach 1 Monat. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3