



Die französische Buttercreme ist eine variationsreiche Buttercreme, die auch für Fondanttorten sehr gut geeignet ist. Sie ist als Fruchtbuttercreme, Schokoladenbuttercreme oder auch Nussbuttercreme abwandelbar.



Zubereitungszeit
35-50 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG GRUNDREZEPT

Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über das heiße und kochende Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren erhitzen, so wird es etwa 85 °C warm. Alternativ kann eine Küchenmaschine mit Hitzelfunktion (z. B. Kenwood cooking Chef) verwendet werden.

Anschließend vom Wasserbad herunter nehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26 °C abkühlen.

Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Die Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Flexirührer maximalschaumig rühren, also in 4-5 Minuten weißcremig. Die Eiercreme unter die Butter heben.

ZUTATEN:

- 3 Eier
- 1 Pr. Salz
- 105 g Zucker
- 225 g Butter

VARIANTEN

Die Buttercreme kann nun mit 2 TL Vanilleextrakt verfeinert werden.

100 g Zartbitterschokolade schmelzen und unter die Buttercreme heben.

Tiefgekühlte oder frische Früchte, z. B. Himbeeren fein pürieren, ein wenig einkochen lassen, damit die Flüssigkeit verdunstet und dann unterheben.

Etwa 100 g Lemoncurd unterheben.

Etwa 50-100 g Nusspaste unterheben.

Die Buttercreme kann mit einigen Esslöffeln Kaffee oder Likör aromatisiert werden.



Eine mit Buttercreme befüllte Torte hält etwa 3-4 Tage. Die Buttercreme hält im Kühlschrank etwa 3-4 Tage. Sie kann vor dem Befüllen der Torte erneut mit einem Handrührgerät aufgeschlagen werden. Die Buttercreme kann auch eingefroren und im Kühlschrank aufgetaut werden. Auch dann kann die Buttercreme wieder mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät cremig gerührt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3