

Swiss Meringue Buttercreme

Eine sehr leckere und etwas leichter Buttercreme als zum Beispiel die amerikanische Buttercreme. Sehr gut geeignet zum Aromatisieren und Einfärben. Etwas aufwändiger in der Zubereitung aber auch gelingsicher. Die Swiss Meringe Buttercreme ist vielseitig zum Beispiel als Füllung einsetzbar und auch wunderschöne Blumen lassen sich damit gut spritzen. Die Swiss Meringue ist auch fondanttauglich.

Zutaten:

4 Eiweiss

1 Prise Salz

175 g Zucker

250 g Butter, weich

Evt. ½ TL Vanille Extrakt oder anders Aroma

Zubereitung:

- 1. Eiweiss, Zucker und Salz in einer Schüssel über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 60 Grad erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf diese Weise wird das Eiweiss pasteurisiert.*
- 2. Die Masse in eine fettfreie Schüssel geben und die Masse auf hoher Stufe steif schlagen, ca. zehn Minuten. Die Masse sollte bei diesem Vorgang auf Raumtemperatur abkühlen, ca. 30 Grad.*
- 3. In die abgekühlte Masse, bei niedriger Stufe nun die Butter löffelweise zugeben. Nach Wunsch am Schluss Vanille Extrakt zugeben. Nur so lange weiterrühren bis sie cremig ist und alle Luftblasen entwichen sind. Nach Belieben einfärben.*

Tipp: Wenn die Masse flockig wird, diese über einem heissen Wasserbad aufschlagen, bis eine homogene Masse entsteht

Haltbarkeit:

Bei Verbrauch am selben Tag braucht die Buttercreme nicht gekühlt zu werden. Im Kühlschrank ist sie bis zu 4 Tage haltbar. Eingefroren 2 Monate haltbar. Vor der Verwendung sollte die Creme Zimmertemperatur haben, 5 Minuten rühren bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Sehr gut einzufärben mit Lebensmittelfarbe.

Varianten:

Schokoladenbuttercreme: Schmelzen Sie 50-100 g Zartbitter-, Vollmilchschokolade oder Weisse Schokolade und lassen sie die Schokolade lauwarm abkühlen. In die Buttercreme einrühren.

Fruchtbuttercreme: 200 g frische oder tiefgekühlte Früchte in einem Topf einkochen, bis die meiste Flüssigkeit verdunstet ist und das Püree dickflüssig ist. Abkühlen lassen und in die Buttercreme einrühren.

Aromatisieren: Auch ist die Swiss Merengue Buttercreme sehr gut aromatisierbar, mit Zitronenabrieb, Orangenschalen, Kaffee, Likör, Schnaps, Tonka und vielem mehr.