

Kondensmilch-Buttercreme

In Osteuropa und Russland heisst sie russische Buttercreme und wird häufig verwendet, um Torten zu füllen und zu verzieren. Eine sehr leckere und ganz einfach herzustellende Buttercreme. Die Creme besteht aus zwei Zutaten: Kondensmilch und Butter, und ist im Nu hergestellt! Sehr gut geeignet zum Aromatisieren und Einfärben. Die Kondensmilch-Buttercreme ist auch fondanttauglich.

Zutaten:

400 g gesüsste Kondensmilch

1 Prise Salz

250 g Butter, weich

Evt. ½ TL Vanille Extrakt oder anders Aroma

Zubereitung:

- 1. Die weiche, aber noch kühle Butter min. 5 Minuten lang hell und fluffig schlagen.*
- 2. Die Kondensmilch langsam zur Butter fliessen lassen und dabei fortwährend weiterrühren. Möglicherweise wird die Creme zwischendurch sehr flüssig. So lange die Zutaten nicht zu warm sind, wird die Creme mit der Zeit fester.*
- 3. Sind die Zutaten zu warm, kann die Creme gerinnen. In diesem Fall einfach eine Viertelstunde kühlstellen und dann weiterschlagen.*
- 4. Die Creme nach Wunsch aromatisieren und einfärben.*

Haltbarkeit:

Bei Verbrauch am selben Tag braucht die Buttercreme nicht gekühlt zu werden. Im Kühlschrank ist sie bis zu 4 Tage haltbar. Eingefroren 2 bis 3 Monate haltbar. Vor der Verwendung sollte die Creme Zimmertemperatur haben, 5 Minuten rühren bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Sehr gut einzufärben mit Lebensmittelfarbe.