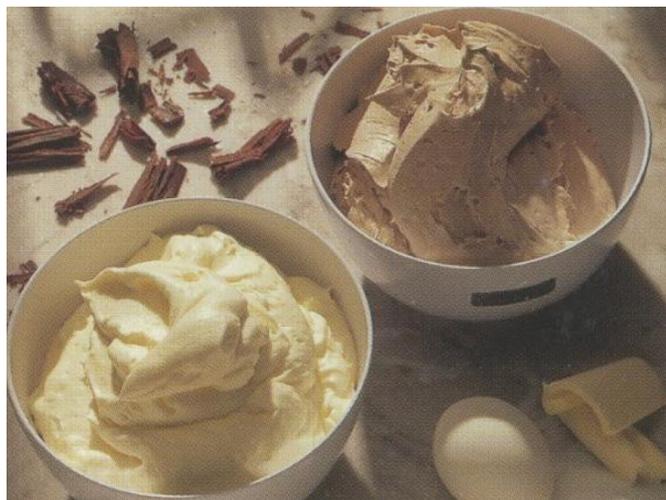


Zutaten:

- 120g Zucker
- 120ml Wasser
- ½ Vanilleschote
- 6 Eiweiß
- 30g Zucker für das Eiweiß
- 300g Butter (Zimmertemperatur)



Zubereitung:

Zucker und Wasser „zum Kettenflug kochen“ (117°C). **Probe:** der Zucker wird ähnlich wie Seifenblasen durch einen gebogenen Draht (z.B. Büroklammer) gepustet.

Eiweiß im *Schlagkessel* anschlagen, den Zucker einrieseln lassen und steifschlagen. Dann die gekochte, warme Zuckerlösung in einem feinen Strahl zugeben und kaltschlagen.

Die schaumig gerührte Butter auf einmal zugeben und mit dem *Hardliner* unterheben. **Achtung:** Die Butter darf nicht zu warm sein, da sonst die Creme zu weich wird.

Die fertige Creme ist sehr luftig. Sie sollte rasch verarbeitet werden, damit sie ihr Volumen behält.

Besonderheit:

Sehr gute Haltbarkeit, sie ist aber etwas sensibel zu handhaben. Sie verliert schnell an Volumen. Diese Creme ist gut für eine Fruchtzugabe geeignet.

Hinweis:

Ein Grundrezept reicht jeweils für eine Torte im z.B. *Torten-Profi* (ø28cm).

Ist häufig ein wichtiger Bestandteil von feinen Torten. Es gibt einige Grundrezepte und viele Variationen. Die Hauptbestandteile wie „Butter, Flüssigkeit und Luft“ sind jedoch überall gleich.

Tipps und Kniffe:

* Der Pudding sollte ohne Haut sein. Dazu während dem Abkühlen mehrmals durchrühren oder mit Zucker bestreuen. Wenn sich der Pudding nach dem Abkühlen nicht glattrühren lässt, durch den *Müllermeister* passieren.

* Pudding und Butter müssen Zimmertemperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt.

* Butter auf höchster Stufe mind. 15 Minuten schaumig schlagen, sie soll weißcremig sein. Die Buttercreme bekommt mehr Volumen und wird schön luftig.

* Buttercreme vor und während der Verarbeitung nicht in den Kühlschrank stellen, sie sollte Zimmertemperatur haben.

* Spirituosen müssen die gleiche Temperatur wie die Creme haben. Vorsichtig zum Schluss zugeben, damit diese nicht gerinnt.

* Süßrahmbutter neigt weniger zum Gerinnen als Sauerrahmbutter.

* 1/3 der Butter kann gegen Margarine ausgetauscht werden. Durch die enthaltenen Emulgatoren gerinnt sie nicht so leicht.

* Hilfe bei geronnener Creme: Im warmen Wasserbad kurz aufschlagen. Die Flöckchen lösen sich auf und die Creme verbindet sich wieder. Als Alternative kann etwas lauwarmes, flüssiges

Kokosfett untergerührt werden.