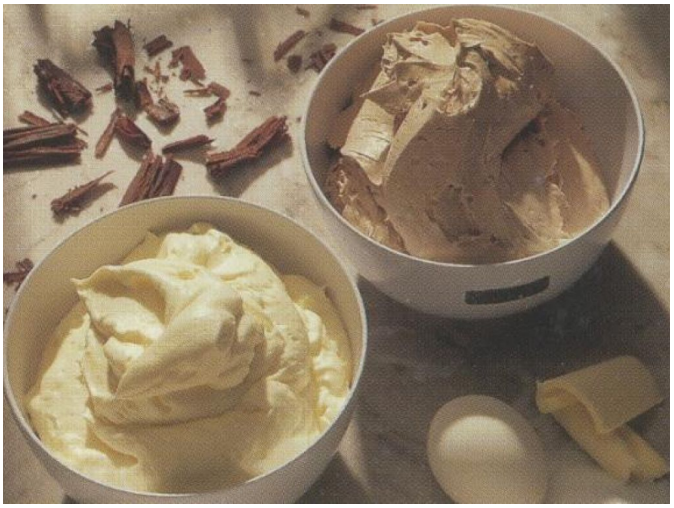
Französische Buttercreme

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

4 Eier
120g Zucker
½ Vanilleschote
400g Butter (Zimmertemperatur)



Zubereitung:

Eier und Zucker im Wasserbad warm schlagen. Danach die Masse mit Ruhrgerät oder Küchenmaschine kalt schlagen. Butter weißcremig schlagen und die Eimasse vorsichtig darunterheben.

Besonderheit:

Vollmundiger, zarter Geschmack und „längere" Haltbarkeit, da sie nicht säuert. Das Aroma von Spirituosen kommt gut zur Geltung.
Die Eier müssen legefrisch sein, um die Gefahr von Salmonellen gering zu halten.

Hinweis:

Ein Grundrezept reicht jeweils für eine Torte mit 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.