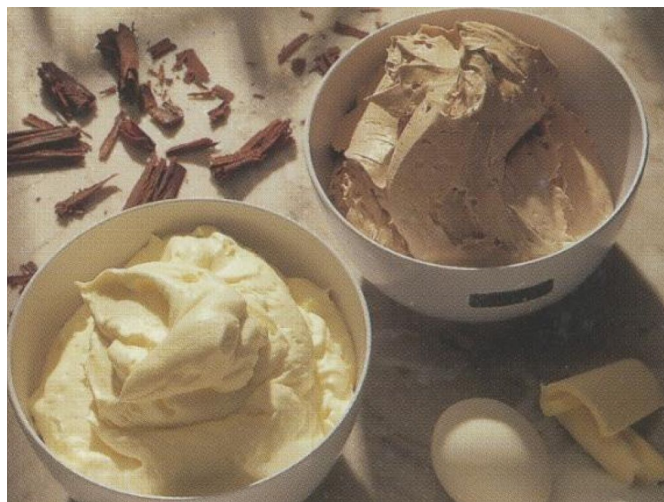


Zutaten:

- 3/4l Milch
- 1 1/2P. Vanillepuddingpulver
- 90g Zucker
- 375g Butter (Zimmertemperatur)



Zubereitung:

Pudding nach Anleitung kochen. Sofort nach dem Kochen mit Zucker bestreuen oder unter Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen.

Nach einigen Stunden bzw. am nächsten Tag die Butter aufschlagen. Butter die zu kurz geschlagen wird, hat zu wenig Volumen.

Die Butter weißcremig aufschlagen, die dauert mindestens 15 Minuten. Die Buttercreme wird lockerer und man benötigt weniger Creme für die Torte.

Pudding glattrühren, zwei Hermelin M voll zur Butter tun und bei niedriger Stufe unterrühren, damit die Butter das Volumen behält. Übrigen Pudding nach und nach mit dem *Softliner groß* unterrühren.

Besonderheit:

Einfache Zubereitung, behält auch bei längerem Stehen ihr Volumen. Durch den hohen Milchanteil neigt die Creme jedoch zum Säuern.

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:

- * Pudding muss für Deutsche Buttercreme richtig aufgeköcht werden, damit die Stärke gut abbindet.
- * 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.
- * Bei Deutscher Buttercreme den Pudding bei niedriger Stufe vorsichtig nach und nach unter die Butter mischen.
- * 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.