

Buttercremen für Torten

Buttercreme

Grundrezept für eine einfache Buttercreme mit Pudding.

1 Päckchen Puddingpulver Vanille oder andere Geschmacksrichtung

4 dl Milch

2 Ei Zucker

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

Pudding mit Milch und Zucker herstellen, mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen. Weiche Butter und Puderzucker mit dem Schneebesen schaumig rühren. Pudding und Butter sollten beide Zimmertemperatur haben, Löffelweise unterrühren bis eine homogene Masse entsteht.

Zum verfeinern kann unter die Buttercreme Likör, Mokka, Nüsse, Nougat ect. gemischt werden.

Buttercreme Schokolade

Diese Buttercreme ist von weicher Konsistenz, beim kühlen wird diese aber fest. Die Buttercreme eignet sich ausgezeichnet zum Füllen, Einstreichen und Glätten von Torten, die mit Rollfondant oder Marzipan eingedeckt werden. Deshalb ist diese Buttercreme nicht zu süß gehalten, da der Rollfondant oder Marzipan genug süße enthält.

200 g Milkschokolade

1 dl Vollrahm

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

Rahm zum Kochen bringen und über die gehackte Milkschokolade gießen. Kurz warten, vorsichtig unterrühren bis die Milkschokolade geschmolzen ist. Weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, die Schokolade einrühren und gut aufschlagen. Nun kann eine Torte gefüllt und eingestrichen werden, kühl stellen.