

Swiss Meringue Buttercreme

Ich muss gestehen es hat mich schon ein bisschen Überwindung gekostet diese besondere Buttercreme auszuprobieren. Die Swiss Meringue ist eine sehr leichte Buttercreme, die sich auch ganz wunderbar im Sommer eignet. Sie ist in der Herstellung allerdings viel leichter als ich es für möglich gehalten habe. Man muss sich nur einfach mal trauen.

Meine Tochter hat im letzten Jahr geheiratet, und ich habe es mir nicht nehmen lassen die Hochzeitstorte für ca. 80 Personen selber zu backen. Es war natürlich eine Herausforderung im doppelten Sinne: zum einen die Anzahl der Personen und zum anderen die Jahreszeit, denn die Trauung fand mitten im Hochsommer Ende Juni statt.

Es sollte also in jedem Fall eine leichte und erfrischende Hochzeitstorte werden. Sie war übrigens 4stöckig mit verschiedenen Füllungen aus frischen Beeren, Quark und Mascarpone. Das wird aber noch ein spezieller Teil in meinem Block werden.

Die Buttercreme passt auf jeden Fall hervorragend zu einer sommerlichen Torte oder als Frosting für Kuchen und Cupcakes.

Die Zubereitung dieser herrlich seidigen Buttercreme ist überhaupt nicht schwer, also keine Angst, und sollte etwas übrig bleiben lässt sie sich problemlos für einige Wochen einfrieren.

Zutaten – Reicht zum Bestreichen für eine große Torte oder Kuchen

3 Eier

150g Zucker

210g zimmerwarme weiche Butter

etwas Vanilleextrakt nach Belieben oder ev. Lebensmittelfarbe zum einfärben

Zubereitung

- für die Buttercreme schlägt ihr die Eiweiße mit dem Zucker in einer großen Schale über dem Wasserbad solange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Am besten fühlt ihr das mit den Fingern, also immer wieder in die Masse hineinfassen. So hat man auch ein gutes empfinden für die Wärme. Die Masse muss immer in Bewegung sein
- Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, also nicht mehr fühlen lässt, nehmt die Schale vom Wasserbad und schlägt mit einem elektrischen Handrührer oder einer Küchenmaschine das Eiweiß weiter auf, solange bis ein steifer Baiser entstanden ist
- das kann bis zu 10 Minuten dauern. Also Geduld bewahren
- wenn das Eiweiß die die typischen Spitzen erkennen lässt, gebt ihr die zimmerwarme Butter portionsweise dazu
- die Buttercreme immer weiter schlagen, allerdings nicht mehr in der schnellsten Umdrehung
- es kann vorkommen, dass die Butter erstmal gerinnt, aber keine Angst. Immer weiterschlagen bis sie dann anzieht und eine wunderbare Buttercreme entsteht
- nun könnt ihr den Vanilleextrakt oder ein wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen und verrühren
- die Buttercreme sollte bitte nun gleich verarbeitet werden
- wenn ihr mehrere Schichten aufträgt, den Kuchen oder die Torte zwischendurch in den Kühlschrank kaltstellen.

Die Buttercreme hält sich gekühlt ca. 4 Tage und eingefroren ca. 3 Monate