



Swiss Meringue Buttercreme

Zutaten:

180g Eiweiß (ca. 6 Eiweiß)
300g Zucker
Prise Salz
500g sehr weiche Butter

Lebensmittelfarbe (optional)
Aromen (optional)

Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Zucker in eine Schüssel füllen und über einem Wasserbad (bis max. 65-70°C) ständig rühren, bis die Zuckerkrystalle sich komplett aufgelöst haben.

Dann die Eiweißmasse mit einer Prise Salz auf höchster Stufe in der Küchenmaschine aufschlagen. Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entstanden ist, an dieser Stelle kann man die Lebensmittelfarbe oder, wenn gewünscht auch Aromen zugeben.