



Buttercreme mit Sahne

Grundrezept für eine Torten-Creme.

Zutaten

Menge	Zutat
250 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
1 Pkg	Pudding Vanille
75 g	Kristallzucker
75 g	Butter
1 Prise	Salz

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Buttercreme (20 Minuten)

<input type="checkbox"/>	1.	100 ml Schlagobers in eine Schüssel geben und 1 Pkg Pudding Vanille darin gut verrühren. Nun 150 ml Schlagobers in einen Topf geben und dazu 100 ml Milch und gemeinsam mit 75 g Kristallzucker und 1 Prise Salz aufkochen lassen. Das Ganze nun mit dem bereits angerührten Puddingpulver verdicken. Sofort 75 g Butter unterrühren und abkühlen lassen. Während des Erkaltens von Zeit zu Zeit umrühren. Zuletzt noch ein wenig Staubzucker darüber sieben.
--------------------------	----	---

Tipp

Auf die fertige Masse ein wenig Staubzucker sieben, damit sich keine Haut bildet.

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

• **Schwierigkeit**
Leicht

• **Bewertung**
Keine Bewertung



Light

Alkohol

Besuch

• **Zeitkategorie**

• **Zeit**

20 Minuten

• **Nährwert**

• **Preiskategorie**

• **Punkte**

0