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)
☐
1.

100 ml 100Schlagobers in eine Schüssel geben und
1 Pkg 1Pudding Vanille darin gut verrühren. Nun
150 ml 150Schlagobers in einen Topf geben und dazu
100 ml 100Milch und gemeinsam mit
75 g 75Kristallzucker und
1 Prise 1Salz aufkochen lassen. Das Ganze nun mit dem bereits angerührten Puddingpulver verdicken. Sofort
75 g 75Butter 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
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste