

Buttercreme

Diese Buttercreme ist eigentlich mehr eine Ganache mit Butter. Sie ist hervorragend für Torten mit Fondantüberzug geeignet. Zum Streichen ist sie sehr weich, wird aber im Kühlschrank dann gut hart.

Zutaten

200g Schokolade

100ml Sahne

250g weiche Butter

50g Puderzucker

Und so wird's gemacht:

1. Schokolade in Stücke hacken
2. Sahne erhitzen, nicht kochen und über die Schokolade gießen
3. So lange rühren bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat
4. Jetzt hast du eine Schokoladenganache, abkühlen lassen
5. Butter und Puderzucker cremig rühren (am besten mit dem Rührgerät)
6. abgekühlte Ganache in die Butter einrühren und kurz aufschlagen
7. in den Kühlschrank damit und ein bisschen fest, aber noch streichfähig werden lassen