



Buttercreme zur "Vintage Cake" Verzierung von Betty Schliephake-Burchardt

Menge reicht zum Dekorieren für eine kleine Torte (18cm Durchmesser):

Zutaten:

500g weiche Butter

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (zimmerwarm)

Zubereitung:

In der Küchenmaschine die Butter mit dem Schneebesenaufsatz ca. 10 Minuten aufschlagen, bis sie hell und cremig ist. In einem dünnen Strahl die Kondensmilch in die Butter geben und die Maschine dabei weiterlaufen lassen.

Damit nicht zu viele Luftblasen in der Creme sind, diese noch auf langsamster Stufe 2-3 Minuten weiterlaufen lassen.

Wenn man die Buttercreme einfärben möchte: Die gewünschte Menge Buttercreme in eine Schüssel geben, fettlösliche Lebensmittelfarbe dazugeben und verrühren.

Reste der Buttercreme lassen sich in einer verschlossenen Dose gut einfrieren und bei Wiederverwendung einfach noch einmal aufschlagen.