



Schoki-Buttercreme

Diese Buttercreme eignet sich perfekt zum Einstreichen einer Torte, die mit Fondant eingedeckt werden soll. Sie ist bei Zimmertemperatur schön weich und lässt sich sehr gut auftragen und glätten. Gekühlt wird sie dann aber schön fest, was das Eindecken sehr erleichtert.

Zutaten:

200g dunkle Schoki
100ml Sahne
200g Butter

Zubereitung:

Die Sahne aufkochen und über die kleingehackte Schokolade gießen. Kurz stehen lassen, bis die Schokolade schmilzt und dann langsam verrühren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind (ggf. über einem Wasserbad weiter erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist).

Abkühlen lassen, bis die Schokolade anzieht - dabei immer wieder durchrühren. Wenn sie nutella-artige Konsistenz hat ist, ist sie genug abgekühlt.

Die Butter fluffig aufschlagen, die Schokoladensahne dazugeben und aufschlagen, bis die Creme hell und cremig ist.



Variationen:

♥ statt dunkler Schokolade Kaffee-Sahne-Schokolade vom Discounter

Eher zum Füllen als zum Einstreichen unter Fondant eignen sich folgende Varianten:

♥ statt dunkler Schokolade 250g Vollmilchschokolade

♥ statt dunkler Schokolade 300g weiße Schokolade

♥ man kann unter diese Creme auch sehr gut noch etwas Lemoncurd unterrühren

♥ lecker ist auch etwas Zitronenabrieb

♥ statt dunkler Schokolade 300g Kinderschokolade oder andere gefüllte Schokolade

