



Peggy Porschen,

Unter dem Motto: „Liebe zum Detail“ wird für Sie eine  
Buttercremetorte gezaubert!

### Raspberry Meringue Buttercream

#### Ingredients:

- 810g caster sugar
- 200ml water
- 405g egg whites (fresh or pasteurised)
- 990g butter
- 480g raspberry puree (please keep the puree separated from the meringue-buttercream)
- Punnet of fresh raspberries for decoration

#### Method:

1. Place the sugar and water in a small saucepan over a medium-high heat and bring to a rapid boil.
2. Place the egg whites in the bowl of an electric mixer and whip at low speed, using the whisk attachment, until frothy.
3. When the sugar syrup reaches 121°C, with the mixer running, pour it directly over the meringue in a thin, steady stream. Take care not to pour any of the syrup onto the whisk or the sides of the bowl.
4. Whip the meringue until cool to the touch; this could take several minutes. With the mixer running, add the butter (a couple of tablespoons at a time). Keep beating until the buttercream is completely smooth and spreadable.

### Himbeer-Meringe-Buttercreme

#### Zutaten:

- 810g Streuzucker extrafein
- 200ml Wasser
- 405g Eiweiß (frisch oder pasteurisiert)
- 990g Butter
- 480g Himbeerpüree (das Püree immer zur Meringe-Buttercreme separieren)
- Schale mit frischen Himbeeren für die Dekoration

#### Zubereitung:

1. Positionieren Sie den Zucker und das Wasser in einem schmalen Kochtopf. Dann kochen Sie die Zutaten schnell auf.
2. Danach schlagen Sie das Eiweiß in einer Schüssel auf und rühren die Masse mit dem Schneebesen schaumig.
3. Wenn der Zuckersirup eine Temperatur von 121°C erreicht hat, wird er direkt über das Baiser gegossen und weiterhin dünnflüssig geschlagen. Immer darauf achten, dass der Zuckersirup nicht die Schale verlässt.
4. Dann rühren Sie weiter, solange die Masse abkühlt. Dies könnte einige Minuten andauern. Während Sie weiterhin die Masse untereinander rühren, fügen Sie die Butter nach und nach hinzu. Danach weiterschlagen bis die Buttercreme komplett gleichmäßig und streichbar ist.