Layer Cake Academy

Amerikanische Buttercreme

Auf einen Blick

Füllung und Endbearbeitung

Einstieg

Status : Der Inhaber hat die Prüfung am 11. Oktober 2026 bestätigt. Passen Sie die Angaben an Ihre Geräte, Zutaten und Arbeitsbedingungen an.

Erproben Sie dieses Lernrezept in Ihrer eigenen Küche. Die Ergebnisse können variieren.

632 g mit 25 g Milch; etwa 622 bis 637 g nach Einstellung (15 bis 30 g Milch). Zwei feine Zierleisten und ein einfaches Finish des 15 cm Projekts.

Vorbereitungszeit : 20 min

Ausgangsdurchmesser : 15 cm

Zutaten

Ungesalzene Butter : 200 g — Weich, aber nicht geschmolzen

Puderzucker : 400 g — Gesiebt

Pasteurisierte Vollmilch : 25 g — Beginnen Sie mit 15 g. Erhöhen Sie die Menge nur um maximal 15 g, falls erforderlich, und notieren Sie dies auf dem Testprotokoll.

Vanilleextrakt : 5 g

Feines Salz : 2 g — In der Milch auflösen.

Ausstattung

Küchenwaage

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Flachrührer

Sieb

Teigschaber

Rührschüssel

Konsistenz und Verwendung

dicht, süß und weich. Es ist ein bisschen arbeit, aber es ist immer noch elfenbein. Bilden Sie eine leichte Oberflächenkruste mit Luft.

Sehr süß, mit Butter- und Vanillenoten.

Gut zu kalt, weicht zu erhitzen; garantiert nicht, einen Kuchen in einem heißen Auto zu halten.

Anfänger, Grenzwilderei und Rosaceans, Zuckerpastenunterlage, Kinderkuchen.

Backen

Kein Backofen nötig.

Die Zeit hängt von der Konsistenz des Butters und der verwendeten Ausrüstung ab. Nicht erhitzen, bis es schmilzt.

Schritt 1 — Weichbutter

Die Butter 3–5 Minuten glatt und heller schlagen. Sie soll unter dem Teigschaber nachgeben, aber ihre Form behalten. Ölige oder geschmolzene Butter ist ungeeignet.

Schritt 2 — Zuckerzusatz

Puderzucker portionsweise bei niedriger Geschwindigkeit einrühren, damit er nicht staubt. Dazwischen Boden und Seiten der Schüssel abstreifen.

Schritt 3 — Duft

Vanille und 15 g Milch mit dem darin aufgelösten Salz zugeben. Gleichmäßig verrühren und die Konsistenz prüfen.

Schritt 4 — Anpassen

Die zurückbehaltene Milch in Schritten von 5 g zugeben. Aufhören, sobald die Creme sich verstreichen lässt, ohne den Boden aufzureißen, und am Teigschaber hält. Die gesamte Milchmenge notieren.

Schritt 5 — Sanftes Ende

3–5 Minuten langsam oder mit dem Teigschaber rühren, um große Luftblasen zu reduzieren. Vor dem Auftragen der Krümelschicht eine saubere Portion für das Finish beiseitestellen.

Worauf es ankommt

Blasen reduzieren.

Die Flüssigkeit dosieren.

Fehlerbehebung

Sahnegranulat. — Unbelagerter Zucker oder Butter zu kalt. — Tam, Arbeit Butter länger.

Glättende Blasen. — Beats mit hoher Geschwindigkeit. — Beenden Sie bei langsamer Geschwindigkeit oder bei flexiblem Spatel.

Aufbewahrung

Abdecken, datieren und kühlen. Zu Hause eine Kühlschrankzone mit höchstens 4 °C prüfen. Möglichst kurz vor der Verwendung zubereiten. Für diese Rezeptur ist keine Haltbarkeit bestätigt. Aufschlagen, Zusammensetzen oder Liefern setzen die Frist nicht zurück. Für die Torte gelten die Grenzen aller Zutaten und jede kürzere Frist durch das Zusammensetzen.

Nur nach einem geeigneten, getesteten Verfahren bei -18 °C einfrieren, kennzeichnen und datieren. Nach Rezept im Kühlschrank auftauen, Konsistenz und Lagerverlauf prüfen. Für diese Rezeptur ist keine Tiefkühllagerdauer bestätigt.

Allergene

Milch

Die Schokoladenvariante kann je nach verwendeter Schokolade Soja enthalten

Vanille und Puderzucker auf mögliche Spuren prüfen

Varianten

Schokolade: 60 g gekühlte geschmolzene schwarze Schokolade hinzufügen.

Weniger süß: Ersetzen Sie 100 g Eiszucker durch 100 g Frischkäse (siehe Frischkäse-Frostierung) — obligatorische Kühllagerung.