SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Schoko-Buttercreme - das perfekte Topping für Muffins und Kuchen

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Zutaten

250 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

80 g Sahne

250 g weiche Butter

60 g Puderzucker

Zubereitung der Schoko-Buttercreme

1.**Schokolade schmelzen:**

Schmelzen Sie die Blömboom Dark Hot Chocolate Drops in einer Schüssel über einem Wasserbad. Bringen sie parallel die Sahne zum kochen und geben Sie diese dann zu der geschmolzenen Schokolade.
Rühren Sie die Masse gut um.

2.**Schoko-Sahne-Mischung kaltstellen:**

Stellen Sie die Schoko-Sahne-Mischung für etwa eine Stunde in den Kühlschrank, bis diese festgeworden ist.

3.**Buttercreme zubereiten:**

Schlagen Sie die Butter cremig auf, bis diese deutlich heller geworden ist.

Sieben Sie den Puderzucker und geben ihn portionsweise hinzu. Anschließend können Sie die Schoko-Sahne-Mischung hinzugeben und alles gut aufschlagen, bis eine geschmeidige Creme entsteht.

Tipp:

1.**Zu flüssige Buttercreme:**

Stellen Sie die Creme für 30 Minuten in den Kühlschrank und schlagen Sie die Masse dann erneut auf.

Zu feste Buttercreme:

Nehmen Sie 2 EL der Creme ab und schmelzen Sie diese über einem Wasserbad. Rühren Sie geschmolzene Creme dann wieder unter die Buttercreme