

Mohn-Buttercreme

Mohn-Buttercreme – Eine köstliche, feste und stabile Creme mit Mohn, die sich ideal als Füllung für Torten sowie unter Fondant eignet und zudem problemlos eingefroren werden kann. Sie kann auch nur zum Einstreichen der Torte verwendet werden, während das Innere mit einer leichteren Sahnecreme gefüllt oder mit einer Frucht- oder anderen Füllung kombiniert wird

– wie zum Beispiel bei meiner **Mohntorte** gezeigt.



Zutaten:

- 150 g Kristallzucker
- 3 Eiweiße
- 300 g Butter
- 20 g gemahlener Mohn (oder 40 g bereits mit Zucker gemischter Mohn)

Zubereitung:

1

Eiweiße mit Zucker im Wasserbad ca. 15–20 Minuten mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse zwar flüssig, aber dicklich ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2

Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse noch warm zu einem wunderbar weißen und festen Eischnee schlagen.

3

Nach und nach die weiche, in kleine Stücke geschnittene Butter unterheben. Zum Schluss den Mohn einrühren.

