



ITALIENISCHE BUTTERCREME

ZUTATEN

- 5 Eiweiß
- etwas Salz
- 350 g Himbeerkonfitüre ohne Kerne
- 500 g Butter, Raumtemperatur

ZEIT

Zubereitung | 20 Minuten

ZUBEREITUNG

01

Die Eier vorsichtig trennen. Eiweiße in einer fettfreien Schüssel aufschlagen und dabei eine Prise Salz dazu geben.

02

Dann die Himbeermarmelade in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Dabei ständig rühren.

03

Die Marmelade in einem dünnen Strahl zum Eischnee geben.

Die gesamte Masse muss währenddessen ständig weiter gerührt werden, bis sie wieder Raumtemperatur erreicht hat.

04

Esslöffelweise die Butter zugeben.

Solange weiter rühren bis eine cremige Masse entstanden ist.