


# Schweizisk Marengs Smørcreme / Swiss Meringue Buttercream

ca. 12 portioner

 for let øvede Op til 40 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

termometer

**Schweizisk Marengs:**

100 g æggehviter

170 g sukker

**Schweizisk Marengs Smørcreme:**

235 g koldt smør , i tern

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljeeekstrakt

Kært barn har mange navne. Smørcreme eller buttercream betyder det samme. Denne opskrift er på såkaldt schweizisk marengs smørcreme. Den schweiziske marengs kan bruges alene eller tilsættes smør for at blive en let og luftig smørcreme. Opskriften kræver et sukkertermometer og lidt mere tålmodighed, men resultatet bliver bare så lækkert. Bruges til at pynte fine cupcakes med alverdens sprøjtetyller, eller brug den til at smøre bryllupslaglage eller andre festkager op med.

Opskriften er lavet til 12 cupcakes, men det er jo individuelt hvor meget overtræk man kan lide. Derfor er ingredienserne vejledende til overtræk af ca. 12 cupcakes.

Cupcakes dekoreret med smørcreme bør opbevares køligt.

**1 Schweizisk Marengs:**

Bland æg og sukker i en skål af glas eller metal som passer over et vandbad. Fyld gryden med vand (må ikke røre skålen), og varm vandet op. Pisk i marengsmassen imens du hele tiden tjekker temperaturen på massen. Pisk massen sej indtil du når præcis 60 grader, tag skålen væk fra gryden.



Pisk marengsen stiv i mindst 10 min. på en køkkenmaskine. Marengsen er nu klar til brug som den er eller til at blive omdannet til smørcreme.

## ② Schweizisk Marengs Smørcreme:

Tilsæt nu det kølige smør, en lille terning af gangen, til den lune marengs. Det er vigtigt at hver terning smør er ordentligt opløst inden den næste tilsættes. Fortsæt indtil alt smørret er tilsat. Smørcremen vil se ud til at blive tynd og skille på et tidspunkt, men fortsæt med at piske det sidste smør i, da den vil samle sig til sidst.

## ③ Smag og farve:

Tilsæt vaniljeekstrakt og hvis ønsket også konditorfarve til slut, og pisk igennem. Smørcremen er nu klar til brug.

