

Buttercreme einfrieren – wie auftauen?



Fotos Farina Köstler

Wie kann man eingefrorene Buttercreme wieder verwenden?

Links sieht man die aufgetaute Buttercreme, die man versuchte mit dem Schneebesen aufzuschlagen. Versuch mislückt.

Rechts hat man bei der gleichen Buttercreme das Flexielement verwendet, 30 Grad zugeben lassen und laufen lassen. Man sollte lt. Frank Klee dabei sein bleiben, um zu sehen, sobald die Masse sich verbindet.