

Swiss Merengue Buttercream

Ingredientes:

4 claras de huevo
225 gr azúcar blanco
350 gr mantequilla, a temperatura ambiente
1 cucharadita de vainilla

Preparación:

Ponemos las claras de huevo en un cazo junto con el azúcar. Calentamos hasta alcanzar los 60 °C y mantenemos esta temperatura unos 4 minutos. No paramos de revolver para que no se queme. Pasamos las claras al bol de la batidora y empezamos a montarlas. Tardarán un poquito. Cuando hagan picos bandos, comprobaremos la temperatura del bol. Si está caliente, esperaremos un poquito antes de añadir la mantequilla. Una vez templado, cambiamos las varillas por la pala y comenzamos a añadir la mantequilla batiendo a velocidad media. La mezcla se cortará a la mitad del proceso y parecerá que se ha estropeado, pero al los 8-10 minutos se convertirá en el buttercream.

También se puede hacer las claras con el azúcar en la thermomix, para esto los ponemos en el bol y cocinamos 6 minutos, 60°, velocidad 2. Luego lo pasamos a la batidora para terminar el resto.