

Buttercreme-Haselnusspaste-Sahne Variegato



Wer Buttercreme gern hat, wird dieses lieben

Zutaten für 1000:

60g Zucker 1 Prise Salz 170g Variegato-Perfecto 200g Butter 69g Haselnusspaste
(siehe Rezepte oder kauf eins)

Zubereitung:

Zuerst habe ich den Butter schmelzen lassen --danach alle Zutaten dazu und gut mit dem Schwingbesen verrühren --ein par Minuten köcheln lassen bis es schön geschmeidig ist und etwas eindickt -- abkühlen und fertig