



# Crema Swiss Meringue Buttercream

## Ingrediente

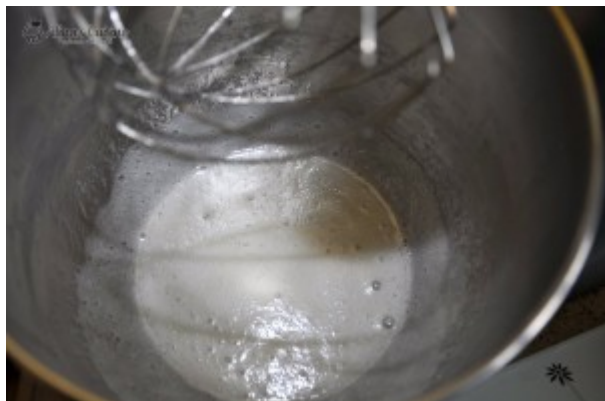
- 85 grame albusuri
- 130 grame zahar
- 170 grame unt la temperature camerei
- Extract de vanilie
- Putin colorant (optional)

## Preparare

Punem un vas cu putina apa la fiert. Amestecam albusurile cu zaharul si le punem deasupra cartitei cu apa. Atentie ca apa sa nu atinga fundul vasului cu albusuri !



Amestecam mereu, pana cand zaharul s-a topit si nu se mai simte.



Dam jos de pe foc, si mixam la viteza mare pana cand fundul vasului este rece. Inlocuim telul de la robot cu paleta . Incepem sa adaugam cate un cubulet de unt si mixam la viteza



mica. Nu adaugam alt cubulet de unt, pana cand cel anterior nu este complet omogenizat. La final punem vanilia si un praf de sare.