

Swiss Meringue Buttercream

(inspirado en la receta del libro Martha Stewart's Cupcakes - página 304)

[English version](#)

(rinde 5 tazas de crema)



Ingredientes

5 claras de huevo

1 taza más 2 cucharadas de azúcar

¼ cucharadita de cremor tártaro

1 pizca de sal

450 gramos de mantequilla sin sal

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Preparación

Poner las claras, azúcar, cremor tártaro y sal en un tazón resistente al calor o en el tazón de metal de la batidora y colocarlo sobre una olla a baño-maría.

Batir constantemente con el batidor de mano hasta que el azúcar se haya disuelto y la temperatura del batido llegue a 140°F.

Llevar el tazón a la batidora adaptada con el batir de globo, batir a velocidad baja e ir subiendo hasta llegar a velocidad media-alta, batir hasta que el merengue esté bien esponjoso y frío.

Reducir la velocidad a media-baja, agregar la mantequilla cucharada por cucharada, batiendo bien entre cada una, al final, agregar la vainilla.

Una vez que esté bien integrada la vainilla, cambiar el batidor por el de paleta y batir unos 2 minutos más para eliminar las burbujas.

Si se desea ponerle color al baño, agregar el colorante vegetal y batir hasta que el color quede uniforme.

La crema se puede conservar en la refrigeradora por una semana, dentro de un recipiente herméticamente cerrado o hasta por un mes en el congelador.

Para volver a usarla, deberán retirar la crema de la refrigeradora o congelador, esperar a que tome temperatura de ambiente y luego darle una batida.