

# Creme an Nähgarn





Ich habe mich heute an meiner ersten Buttercremetorte versucht. Mit dem Ergebnis bin ich nicht zufrieden, obwohl am Geschmack nichts zu bemängeln ist.

Der [Biskuitboden](#) ist fluffig, wie er sein soll, aber hat sich im Backofen nach oben gewölbt. Komisch, dass das [auch anderen so geht](#), aber eine Anleitung, [wie das zu vermeiden sei](#), schwer zu finden ist.

Immerhin habe ich es hingekriegt, den fertigen Boden in drei flachte Teile zu zerteilen – mit der [Methode Nähgarn](#). Auf der untersten Schicht ist Johannisbeerkonfitüre.

Die Creme ist mir zu puddinghaft geraten. Vermutlich hätte ich mehr Butter nehmen müssen, aber ich hatte mich streng an die [Vorgaben des Rezepts](#) gehalten.

Vielleicht probiere ich einfach ein anderes Rezept aus.