

## [Marshmallow Fluff Torte](#)

Hallo!

Wer uns auf Instagram folgt, hat ja gestern schon ein Foto unserer Marshmallow Fluff Torte gesehen. Heute gibt es das Rezept dazu.

Da wir gestern Geburtstag gefeiert haben, gehörte natürlich auch eine Geburtstagstorte dazu. Oft überlege ich hin und her, was ich denn machen könnte. Diesesmal war schon im Vorhinein klar, dass es eine Torte mit Marshmallow Fluff wird. Kennt Ihr Marshmallow Fluff? Auch wenn Euch der Name jetzt nichts sagt, bin ich mir sicher, dass es jeder kennt, der schon mal Schaumrollen gegessen hat. Richtig, es ist die Füllung von Schaumrollen.

## **Marshmallow Fluff**

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

1 Prise Weinstein

330 g Zucker

330 g Wasser

Wasser und Zucker in einen Topf geben und auf höchster Stufe sirupartig einkochen, dauert ca. 10 Minuten.

Derweilen den Schnee mit einer Prise Salz und einer Prise Weinstein (gibt's in der Apotheke) steif schlagen. Der Schnee sollte beim Herausziehen der Quirl Spitzen bilden. Dann den Eischnee auf niedrigster Stufe weiterschlagen und den noch heißen Zuckersirup hineinlaufen lassen. Noch 5 Minuten weiterschlagen.

Ich mache den Marshmallow Fluff schon immer am Vortag. Hält prima im Kühlschrank.

## **Marshmallow Fluff Torte**

Zutaten:

**Kuchen:**

8 Eier

400 g Zucker

1 Prise Salz

400 ml Milch  
400 ml Öl  
600 g Mehl  
2 Pkg. Backpuler

Eier, Zucker und Prise Salz 5-10 Minuten schaumig rühren. Milch langsam einrühren, danach das Öl. Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben. Den Teig auf 3 Backformen/Backringe aufteilen (so erspart man sich das Durchschneiden) oder eben auf 2 Backformen aufteilen (da muss man dann einen Kuchen in der Mitte durchschneiden). Für 1 Backform ist es zuviel Teig. Bei 180°C ca. 30 Minuten backen (wenn man es auf 3 Backringen aufgeteilt hat), ansonst etwas länger. Auskühlen lassen.

### **Heidelbeerfülle:**

150 g Heidelbeeren  
Wasser  
1 TL Himbeersirup  
1 1/2 TL Speisestärke  
2 Blätter Gelantine

40 ml Wasser mit dem Himbeersirup aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Zirka die Hälfte der Heidelbeeren hinzugeben und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme einköcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelantineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Heidelbeeren hinzugeben und die eingeweichten Gelantinenblätter einzeln unterrühren. Kurz überkühlen lassen. Die Heidelbeerfülle auf einem Kuchenboden verteilen und den zweiten Kuchenboden darauflegen.

### **Weißer Schokolade Fülle:**

50 g Butter  
150 g Frischkäse  
30 g Staubzucker  
60 g weiße Schokolade (Kuvertüre)

Zimmerwarmer Butter schaumig rühren. Frischkäse und Staubzucker unterrühren. Weiße Kuvertüre entweder im Wasserbad schmelzen oder in der Mikrowelle (aufpassen das sie nicht verbrennt) und unter die Butter-Frischkäse-Masse heben. Auf dem zweiten Kuchenboden verteilen und mit dem

dritten Boden bedecken.

Die Marshmallow Fluff Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosen aufspritzen. Seitlich die Creme mit Hilfe eines Löffels ungleichmäßig auftragen.

Zum Schluß die Creme mit einem Küchenflambiergerät abflämmen.

Es wird eine relativ hohe Torte, was bei vielen Gästen, wie es bei uns immer der Fall ist, sehr von Vorteil ist.

Wer genau schaut, sieht, dass von der Torte nicht viel übrig blieb. Ich mußte den letzten Rest noch schnell retten und ein Foto machen, bevor alles weg war.