

Marshmallow Fluff Torte

Hallo! Wer uns auf Instagram folgt, hat ja gestern schon ein Foto von dieser Marshmallow Fluff Torte gesehen. Heute gibt es das Rezept dazu. Gestern Geburtstag gefeiert haben, gehörte natürlich auch ein Geburtstagskuchen dazu. Ob er heute noch so schön und lecker war, weiß ich nicht, aber ich bin sicher, dass es ein Marshmallow Fluff Torte nicht kennt. Marshmallow Fluff Torte mit Marshmallow Fluff Füllung. Nichts sagt mir, ob ich mir sicher bin, dass es jeder kennt. Ich habe schon Marshmallow Fluff Torte gegessen. 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
Vanille (sofort im Handel) oder (in der Apotheke) Ostfriesenschlagen, die
dann noch in Schokolade (herausziehen der Luft) weiter schlagen und
Minuten noch weiter schlagen. Zucker Sirup hineintauchen lassen. Noch 5
Minuten noch weiter schlagen.
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. Backpulver

Eier, Zucker und Prise Salz 5-10 Minuten schaumig rühren, Milch langsam einrühren, danach das Öl und Backpulver nacheinander einrühren, dann das Mehl und Backpulver in Portionen einrühren. Das Gebäck in Backformen (z.B. Springformen) füllen und bei 180°C für 30 Minuten backen. Wenn man es zu viele Backformen (z.B. Springformen) 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 gut anrühren und Heidebeeren hinzugeben. Zwischenzeitlich auf kleiner Flamme köcheln lassen und abkühlen lassen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Heidelbeerfülle auf dem Kuchenboden verteilen und den zweiten Kuchenboden darauflegen.

Weißer Schokolade Fülle:

50 g Butter

150 g Frischkäse

30 g Staubzucker

60 g weiße Schokolade (Kuvertüre)

Zimmerwarme Butter schaumig rühren, Frischkäse und Staubzucker schmelzen, oder in der Mikrowelle (entweder wasserbad verwenden) und unter die Butter rühren. Das Gebäck auf dem zweiten Kuchenboden verteilen und mit der weißen Schokolade füllen. Die Marshmallow Fluff Creme in einen Spritzbeutel mit einer feinen Spitze und kleine Rosen aufspritzen. Seitlich die Creme mit Hilfe eines Löffels ungleichmäßig auftragen. Zum Schluss die Creme mit einem Küchenflambiergerät ablammern.





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.