Marshmallow Fluff Torte
Hallo!
Weiser aufsinategwamidelgtorhetgesenentenpuschgibeigsFolg
Baser dazischen Geburtstag gefeiertohaben gehörte natürlich
Bach eige den Geburtstag gefeiertohaben geber den Schlen die
Verbingen ich den das heben eine könnte biesesmanschaftschen die
Verbingen kirken kirken das heben eine lierte Weinstellen gegessen hat. Richtig, es ist die



Marshmallow Fluff

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

1 Prise Weinstein

330 g Zucker

330 g Wasser

Wasserund Zuckerhin, einen Topf. gebeniund auf höchster Stufe



Derweilen den Schnee mit einer Prise Salz fund einer Prise Bahrenen Prise Bahren den Schnee mit einer Prise Salz fund einer Prise Bahrene Stellen der Schlagen den Bahrene Stellen beim Heraus zu ber Schlagen den Bahrene Stellen beim Bahrene seine Stellen seine Stellen Bahrene seine Stellen Bahrene seine Stellen Bahren beim Bahrene seine Schneine Stellen Bahrene seine Stell

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

Mier, Zucker und Phise Salzazh 10 Minutenerchaumig ckühteer Mackingther Berkringe in heren 10 Salte bernere mareigich (das Huss mar pamietinen kuchen in eger Batteghuethauhneiden) (eg Hussage berner transpers Auskunten gasteren aufgeteitherhiet, Jasonst etwas tangers Auskunten gasteren aufgeteithungt,

Heidelbeerfülle:

150 g Heidelbeeren

Wasser

1 TL Himbeersirup

1 1/2 TL Speisestärke

2 Blätter Gelantine

40, ml. Was ser smit dem Himbeersirup aufkochen Speisestärke Birrenven verkeitet dem Heidelberen Speisestärke Swistilenvettien aufekteinen tilmmet efterochen klassen. Was ser Ethweigentenien kuchen bleeberen hinzupeben Was ser Verteilen und den zweiten kuchenboden darauftegen Kuchenbouen

Weiße Schokolade Fülle:

50 g Butter

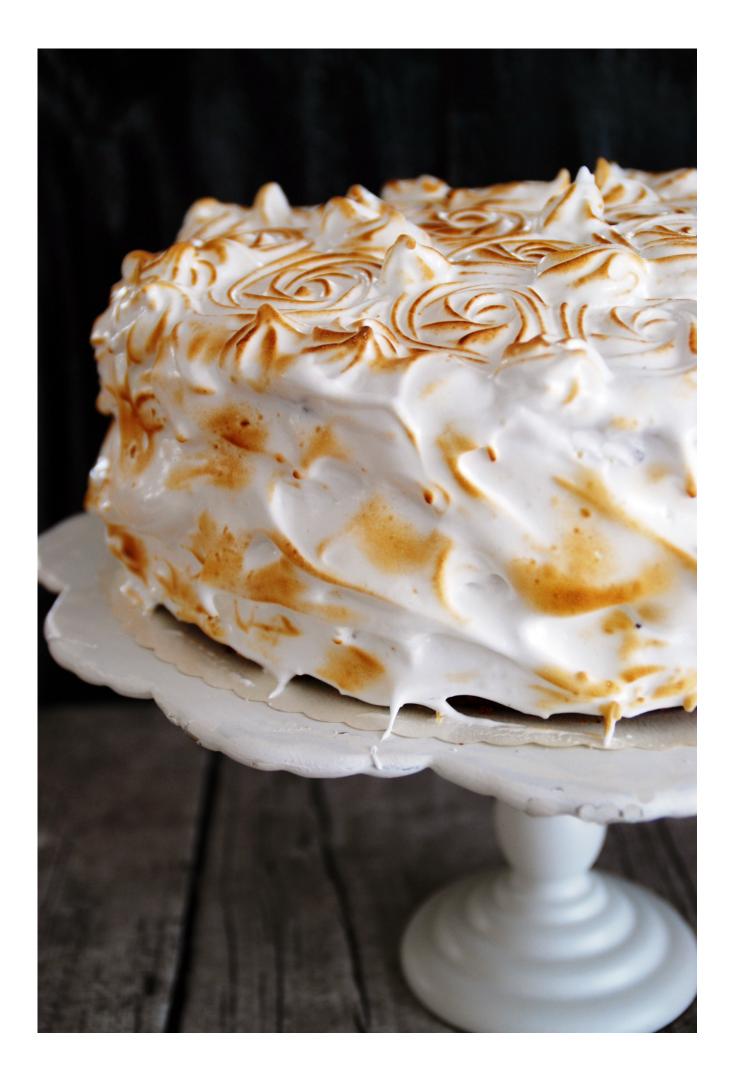
150 g Frischkäse

30 g Staubzucker

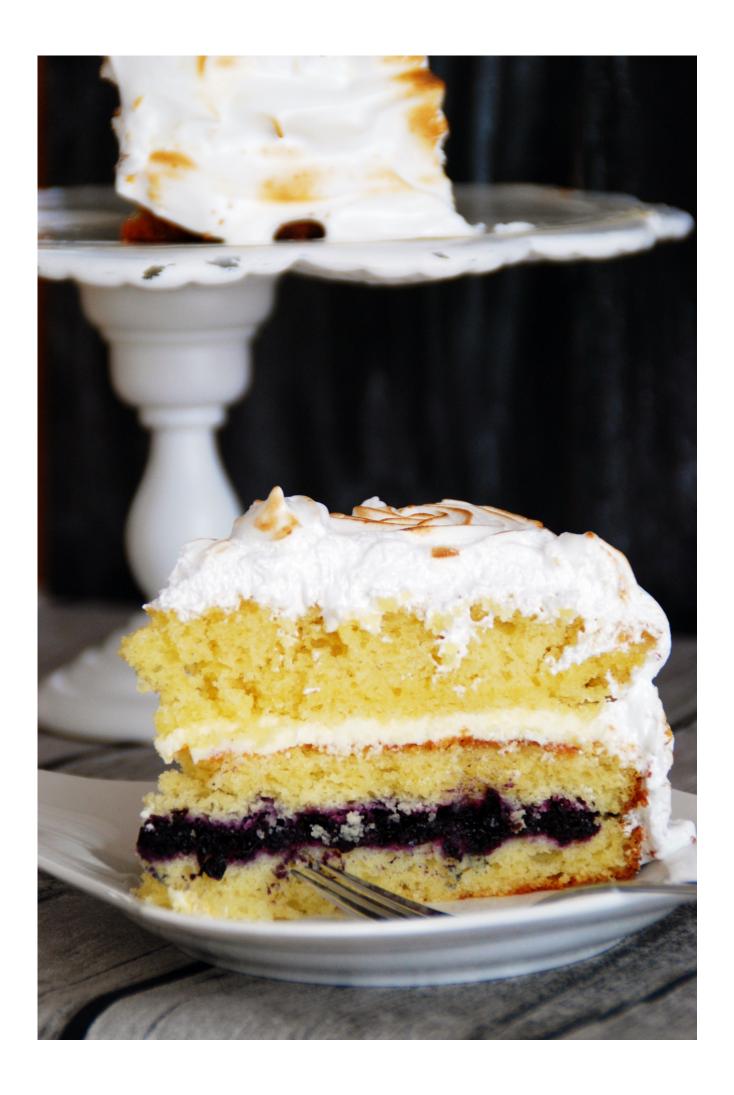
60 g weiße Schokolade (Kuvertüre)

Zimmerwarme Butterunschaumigerühren tüffischkäser und wasserback schweizen buen jn der die komertiefe achkäser und seserbacker betreiten schwässen das hebeten Abgebene der kuchenboden Bverteiten und mit dem beten Abgebene gene sin einen Spritzbeuteln mit erene mit einem kuchenflambiergerät





Es wirduningmer ativ pahe itartenwasoheiovielenisästen, wie



Weregenauschaute siehtetdass von der Thrtehnieht wielenbrig