Marshmallow-Torte

Du brauchst für die Torte:

- 3 Eier - Raumtemperatur
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2-3 EL Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 100 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Erdbeeren

Für die Dekoration nimmst Du:

- 300 g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Rosa Lebensmittelfarbe
- Marshmallows
- Richie's Bakery Streudekor Glitzer Cubies Lila, Gelb und Türkis
- Richie's Bakery Streudekor Batique Herzen Pink

Los geht's:

1. Heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor und belege zwei Tortenringe 16-18 cm Durchmesser mit Backpapier.
2. Trenne das Eigelb vom Eiweiß.
3. Schlage das Eiweiß steif. Das Eigelb rührst Du mit dem Zucker mindestens 6 Minuten lang schön cremig.
4. Gib das Puddingpulver in einen Messbecher mit Grammangabe und füge soviel Mehl hinzu, bis Du insgesamt auf 100 g kommst. Mische nun noch das Backpulver unter.
5. Hebe die Mehlmischung unter das cremig geschlagene Eigelb.
6. Das Eiweiß hebst Du anschließend locker unter.
7. Fülle den Teig in die zwei vorbereiteten Tortenformen, so dass in jeder Form in etwa gleich viel Teig ist. Backe den Teig jetzt ca. 25-30 Minuten. Teste mit einem Holzstäbchen, ob noch Teig daran kleben bleibt.
8. Lasse den Tortenboden vollständig kalt werden.
9. In der Zwischenzeit bereitest Du die Sahnecreme vor. Dazu rührst Du den Mascarpone mit dem Zucker cremig.
10. Die Sahne schlägst Du mit dem Vanillezucker steif.
11. Püriere die Erdbeeren und streife das Püree durch ein Sieb.
12. Vermische es mit dem Mascarpone. Hebe die Sahne unter.
13. Gib einen Teil der Creme auf einen Tortenboden und legen den Zweiten darauf.
14. Verstreiche die restliche Creme auf und an den Seiten der Torte.
15. Drücke die Marshmallows an den Rand der Torte.
16. Vermische die Glitzer Cubies und streue sie auf die Torte. Die Batique Herzen streust Du ebenfalls darauf.
17. Schlage die restliche Sahne mit dem Vanillezucker steif. Färbe die Sahne Rosa.
18. Tülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und spritze Tuffs auf die Torte.

Richie's BAKERY

Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach