

Marshmallow-Erdbeer-Torte aus dem Thermomix®



© Rezepte mit Herz - Marshmallow-Erdbeer-Torte



30 Min. plus Wartezeit



leicht



16

Fruchtig frische Erdbeeren kombiniert mit Marshmallows, da schlägt nicht nur das Herz der Kinder höher.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Zartbitter-Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 25 g | gehärtetes Kokosfett (Palmin) |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Puffreis mit Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | kleine Erdbeeren (ca. 2 cm hoch) |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | eiskalte Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 3 Pck. | Sahnesteif |
| <input type="checkbox"/> | 2 | frische Eiweiße |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Zuckersirup |
| <input type="checkbox"/> | 12 | Marshmallows (groß) zum Verzieren |
| <input type="checkbox"/> | | etwas Öl für den Tortenring und die -platte |

Zubereitung

1. Für den Boden einen Tortenring auf 26 cm Durchmesser einstellen, am unteren Rand dünn mit Öl einpinseln und auf eine Tortenplatte setzen. Tortenplatte ebenfalls dünn einfetten. Die Schokolade in Stücken mit dem Kokosfett in den Mixtopf geben und 6 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Den Puffreis mit den Händen direkt über dem Mixtopf klein bröseln und 15 Sek./Stufe 4 vermischen. Masse in den Tortenring geben und mit einem Löffel verteilen und glatt drücken.
2. Die Erdbeeren waschen, 6 Stück zur Seite legen. Von den übrigen Beeren das Grün entfernen und die Beeren gleichmäßig mit der Schnittstelle nach unten auf dem Tortenboden verteilen, dabei zum Rand hin rundherum ca. 1 cm Abstand lassen. Ggf. die Erdbeeren in der Höhe halbieren, sie sollten nicht höher als ca. 2 cm sein.
3. Mixtopf eiskalt spülen. Sahne und Sahnesteif hineingeben und auf Stufe 10 ca. 10-20 Sekunden mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen.
4. Für die Marshmallowcreme den Mixtopf säubern, Schmetterling einsetzen. Eiweiß mit dem Salz in den Mixtopf füllen und 4 Min./37°C/Stufe 3,5 steif schlagen. Mit dem Spatel alles nach unten schieben und Stufe 4 einschalten. Den Zuckersirup in dünnem Strahl durch die Deckelöffnung gießen und unterrühren. Sobald der Sirup im Mixtopf ist, Thermomix stoppen, restliches Eiweiß runterschieben, Messbecher wieder aufsetzen und 5 Min./Stufe 4 schlagen lassen. Schmetterling entfernen. Sahne mit dem Spatel unter die Marshmallowcreme heben.
5. Die Masse auf die Erdbeeren geben und glatt streichen. Übrige Erdbeeren halbieren und auf die Torte legen. Mindestens 1 Stunde kaltstellen. Vor dem Servieren 6 Marshmallows in kleine Würfel schneiden und auf der Torte verteilen, 6 große Marshmallows in der Mitte drapieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 330 kcal - 4 g E - 23 g F - 27 g KH