

ZUTATEN

BODEN

80g Froot Loops Cerealien  
60g Marshmallows  
10g Palmin

BISKUIT

4 Eier  
80g Zucker  
50g Mehl  
40g Speisestärke  
1/2 Pkg. Backpulver

BUTTERCREME

500g Butter  
300g Puderzucker  
1TL Vanilleextrakt

DEKO

60g Froot Loops Cerealien

FROOT LOOPS TORTE

1. Butter aus dem Kühlschrank nehmen
2. Für den Froot Loops Boden Marshmallows zusammen mit Palmin in der Mikrowelle bei schwacher Watt Zahl ca. 1-2 Minuten schmelzen lassen. Anschließend Froot Loops und Marshmallow Mix in einer Schüssel schnell zusammen mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Für ca. 30 Minuten kühlen
3. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
4. Für den Biskuit Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen und Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, ins Eigemisch sieben und ebenfalls unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, die den gleichen Durchmesser, wie die aus dem vorigen Marshmallow Step hat. Im Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen
5. Für die Buttercreme zimmerwarme Butter ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach gesiebten Puderzucker dazu geben und immer weiter schlagen. Abschließend Vanilleextrakt unterrühren
6. Den Biskuit horizontal halbieren und die Torte stapelt: Um den Froot Loops Boden einen Tortenring legen und mit 1/4 der Buttercreme bedecken. Den oberen Teil der beiden Biskuitböden darauf folgen lassen und mit einem weiteren Viertel Buttercreme bestreichen. Abschließend den ursprünglichen Boden des Biskuits darauf legen (mit der glatten Seite nach oben) und den Tortenring entfernen
7. Die Torte mit einem weiteren Viertel Buttercreme glatt einstreichen und das letzte Viertel Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Hiermit große Tupfer auf die Torte setzen
8. Abschließend die Torte mit Froot Loops verzieren und zimmerwarm mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM  
DAUER: 2 STUNDEN 00MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 1 STD 30 MIN)

