

Marshmallowkuchen

- alias Emellakuchen -

Zutaten:

- 4 – 4½ Eiweiße (je nach Größe und Alter)
- 375 – 400g Zucker
- Eine Prise Salz
- 7 Blatt weiße Gelatine
- Saft von 1½ Orangen (möglichst frisch) bzw. 100 – 150ml Orangensaft
- 3 – 5 Tropfen Butter-Vanill-Backaroma
- 300g Schoko-Kuchenglasur (zu empfehlen: 200g Vollmilch [blau], 100g Nuss [grün])
- 75 - 175g Mandel-Nuss-Clusters (z.B. von Nestlé)
- 2 – 7 Schächtelchen Mini-Smartis
- Zusätzliche Verzierungen (z.B. Zuckerkugeln, Brauseflummis etc.)



Herstellung

Kuchenmasse:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Orangen auspressen, Eier trennen
3. Eiweiße in eine Küchenmaschine geben (Rührer als Aufsatz, es muss unbedingt alles sauber sein!) und auf mittlerer Geschwindigkeit kurz rühren, bis schon Schaum entsteht. Dann langsam Zucker (und Salz) dazu geben, bis eine weiße Masse entsteht (Körnchen möglicherweise noch erkennbar).
4. Den Orangensaft in einem Kochtopf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und zu dem Orangensaft geben, wo sie sich auflöst.
5. Diese Flüssigkeit langsam bei mittlerer Rührgeschwindigkeit zu der Zuckermasse geben.
6. Bei (knapp über) mittlerer Rührgeschwindigkeit ca. 20 – 30min weiter rühren.

Kuchenboden:

1. Die Schokoladen kleinhacken und im Wasserbad schmelzen.
2. Auf ein tiefes Backblech oder eine Tortenplatte mit Ring Backpapier auslegen.
3. Die Cluster auf dem Boden verteilen, bis er vollständig bedeckt ist (Gewichtsangabe

von oben kann problemlos ignoriert werden).

4. Schokolade darüber geben - geht besonders gut mit einem einfachen Löffel – damit die Schokolade den Boden „zementiert“. Einen Teil der Schokolade aufheben für die Verzierung (ca. 3 – 5 El)
5. Sollte die Schokolade nicht fest sein, bevor die Kuchenmasse fertig ist, kann an den Boden in einen Kühlschrank stellen.

„Hochzeit“:

1. Wenn die Zuckermasse fertig ist, kann man sie einfach aus der Küchenmaschine auf den Kuchenboden gießen. Mit einer Schleckzunge nachhelfen.
2. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist (z.B. über Nacht)

Verzierung

1. Smarties auf den Kuchen streuen (bleiben selber haften), andere Verzierungen aufbringen, nötigenfalls festdrücken.
2. Die Schokolade schmelzen und über den Kuchen spritzen (geht gut mit einer Gabel)

Fertig!

Mit einem feuchten Messer mit nicht gewellter Klinge zerlegen und genießen.