



MARSHMALLOW FLUFF / SALLYS BASICS / BROTAUFSTRICH & TORTENCREME



Diese fluffige Creme besteht zum größten Teil aus Eiweiß und Zucker. Die Konsistenz ist wunderbar cremig, fluffig und leicht. Das Fluff kann als Brotaufstrich, Tortencreme, Tortenfüllung, Cupcake Topping oder Ähnliches verwendet werden.



Zubereitungszeit

35 Minuten

ZUBEREITUNG

Koche den Zucker gemeinsam mit der Glukose und dem Wasser in einem Topf bei mittelhoher Hitze auf und lasse den Sirup einkochen, bis er etwa 117°C erreicht hat. Der Sirup wirft dann kleine, klare Bläschen und ist dickflüssig, so erkennt man die Temperatur auch ohne zwingend ein Thermometer zu verwenden.

Schlage in einer sauberen und fettfreien Schüssel das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge den Zucker hinzu und rühre etwa 2-3 Minuten weiter, bis das Eiweiß schön glänzt. Gieße nun den Sirup langsam in einem dünnen Strahl in das Eiweiß. Jetzt vergrößert sich das Volumen. Rühre das Marshmallow Fluff nun bei mittlerer Stufe in etwa 20-25 Minuten kalt.

Danach kannst du etwas Vanilleextrakt einrühren und als Brotaufstrich, Muffintopping, Schaumkuss, Tortencreme, etc. verwenden.

Das Fluff ist bei Raumtemperatur 4-5 Tage haltbar, im Kühlschrank bis zu 1 Woche.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 100 g** Zucker
- 60 g** Glukose
- 45 ml** Wasser
- 75 g** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 10 g** Zucker
- Vanilleextrakt (nach Bedarf)