

## Liebe ist ... Pink Ombre Pancake-Torte mit Marshmallowcreme

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für die Pancakes

1 Ei  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
Milch (Menge an Konsistenz anpassen)  
Butter zum Braten

#### Zum Einfärben

6 Tropfen pinke Lebensmittelfarbe

#### Für die Sauce

80 g Marshmallowcreme

#### Zum Garnieren

1 Handvoll Mini-Marshmallows

Wer verliebt ist, sieht bekanntermaßen alles durch die rosarote Brille. Aber Moment mal ... dieser riesige Turm aus fluffigen American Pancakes und zuckersüßer Marshmallowcreme ist tatsächlich pink! Und weil ein Pinkton nicht genügt, gibt's gleich jegliche Abstufungen dieser lieblichen Farbe. Von hell- bis dunkelrosa ist alles dabei.

- 1 -

Ei trennen. Eiweiß beiseitestellen. Eigelb mit Vanillezucker cremig rühren.

- 2 -

In einer separaten Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Unter die Eigelbmasse rühren.

- 3 -

Schlückchenweise soviel Milch unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

- 4 -

Teig gleichmäßig auf 3 Schüsseln verteilen. Ein Teig Drittel mit 3 Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben. Das zweite mit 2 Tropfen einfärben. Den dritten Teig nicht einfärben.

- 5 -

Pro Teig 3 Pancakes backen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig auf mittlerer Stufe ausbacken, bis er von unten goldbraun ist. Dann wenden.

- 6 -

Pancakes von intensiv pink zu naturbelassen übereinander stapeln. Marshmallowcreme 20 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen und über den Pancake-Turm gießen. Mit Mini-Marshmallows garnieren.