Verjaardagstaart met marshmallows

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolken Citroen
3 Stuk(s) Ei
350 ml Slagroom (ongezoet)
115 g (gram) Marshmallow (mini)
15 g (gram) Suiker (fijne)
Dr. Oetker Feestkaarsjes & houders

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Zeefje
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. vet de randen in met boter of bakspray.

2. Taartbeslag maken

Doe de cakemix uit het **pak Dr. Oetker Wolken Citroen**, de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een kom en mix het geheel met de mixer op de laatste stand goed door elkaar. Klop het beslag vervolgens op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Meng de **mini-marshmallows (50 g)** door het beslag. Verdeel het beslag over springvorm en strijk het glad. Verdeel een kwart van het zakje poedersuiker over het beslag.

3. Verjaardagstaart bakken

Bak de Wolkencake onderin de oven op een rooster (bij combi-magnetron; niet op de glasplaat) in 50 - 55 minuten gaar. Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster. Draai de afgekoelde Wolkencake om en verwijder het bakpapiertje. Plaats de marshmallowtaart met de bovenkant naar boven op een groot bord.

4. Verjaardagstaart versieren

Klop de **slagroom (150 ml)** stijf met **suiker (15 g)**. Bestrijk de marshmallowtaart met een dun laagje slagroom en versier de verjaardagstaart met de **mini-marshmallows (65 g)**. Steek vlak voor het serveren **kaarsjes** in de taart en steek ze aan. Zo heb je een echte verjaardagstaart!