SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Eierlikör-Ostertorte

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Für den Biskuitboden:

5 Stück(e) Eier (Größe M)

150 g Zucker

20 g Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Teelöffel Backpulver

Für die Eierlikör-Creme:

250 g Mascarpone

250 g Quark (40%)

100 g Puderzucker

200 ml Sahne

1 Pack Päckchen Sahnesteif

150 ml Eierlikör

Für die Dekoration:

100 ml Eierlikör (zum Überziehen)

200 ml Sahne + 1 Päckchen Sahnesteif

Schokoeier, Marzipan-Möhren oder bunte Osterdeko

Schokoladenraspel oder gehackte Mandeln

Biskuitboden backen:

1. Den Backofen auf **175 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.

2. Eier, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz ca. **5 Minuten cremig aufschlagen**, bis die Masse hell und luftig ist.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben.

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. **25-30 Minuten backen** (Stäbchenprobe machen).

5. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen und dann **waagerecht in zwei Böden schneiden**.

Eierlikör-Creme zubereiten:

1. Mascarpone, Quark und Puderzucker glatt rühren.

2. Eierlikör unterrühren.

3. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben.

Torte zusammensetzen:

1. Den ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Eierlikör (ca. 3 EL) beträufeln.

2. Die Hälfte der Eierlikör-Creme darauf verteilen.

3. Den zweiten Biskuitboden darauflegen, wieder mit Eierlikör beträufeln und die restliche Creme darauf verstreichen.

4. Die Torte kühl stellen (mindestens 2 Stunden, besser über Nacht).

Dekoration:

1. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und den Tortenrand damit einstreichen.

2. Den restlichen Eierlikör auf die Tortenoberfläche geben und gleichmäßig verteilen.

3. Den Rand mit Schokoladenraspeln oder gehackten Mandeln verzieren.

4. Mit Schokoeiern, Marzipan-Möhren, Popcorn oder anderen österlichen Deko-Elementen verzieren.

Tipps für ein perfektes Oster-Feeling:

1.**Nest-Deko:** In der Mitte mit geraspelter Schokolade oder Kokosflocken ein „Nest“ formen und kleine Schokoeier hineinsetzen.

2.**Blumige Note:** Mit essbaren Blüten oder kleinen Fondant-Blumen dekorieren.

3.**Schoko-Kick:** In die Creme noch 50 g geschmolzene weiße Schokolade einrühren.

Fazit: Ein echter Hingucker für Ostern!

Diese **Eierlikör-Ostertorte** ist super saftig, nicht zu schwer und sieht wunderschön aus. Perfekt für den Osterbrunch oder als süßer Abschluss nach dem Osteressen.

Viel Spaß beim Backen!