

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



Schoko-Eierlikör-Ostertorte

Für den Biskuitboden:

4 Stück(e) Eier

150 g Zucker

25 g Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

120 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Teelöffel Backpulver

30 g Kakao

50 ml Schoko-Eierlikör

50 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

Für die Schoko-Eierlikör-Creme:

250 g Mascarpone

250 g Quark (40 %)

80 g Puderzucker

Zubereitungszeit: 40 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

200 ml Sahne

1 Packet(e) Sahnesteif

150 ml Schoko-Eierlikör

Für die Dekoration:

100 ml Schoko-Eierlikör (zum Überziehen)

200 ml Sahne

1 Packet(e) Sahnesteif

1 Handvoll Schokoeier, Marzipan-Möhren oder bunte
Oster-Deko

1 Handvoll Schokoraspeln oder Schokostreusel

Schokoladen-Biskuit backen:

1.

- Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 5 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse hell und luftig ist.
- Öl und Schoko-Eierlikör langsam einrühren.
- Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.

- Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).
- Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann waagerecht in zwei Böden schneiden.

Schoko-Eierlikör-Creme zubereiten:

1.

- Mascarpone, Quark und Puderzucker cremig rühren.
- Schoko-Eierlikör unterrühren.
- Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Torte zusammensetzen:

1.

- Den ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit 3 EL Schoko-Eierlikör beträufeln.
- Die Hälfte der Creme darauf verstreichen.
- Den zweiten Boden auflegen, mit weiterem Schoko-Eierlikör tränken und die restliche Creme darauf verteilen.

- Die Torte für mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) kühl stellen.

Dekoration:

1.

- Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und den Tortenrand damit einstreichen.
- Den restlichen Schoko-Eierlikör auf die Tortenoberfläche gießen und gleichmäßig verteilen.
- Den Rand mit Schokoraspeln oder Schokostreuseln verzieren.
- Mit Schokoeiern, Marzipan-Möhren oder bunter Osterdeko verzieren.

Tipps für eine extra schöne Oster-Torte

1.

- **Nest-Deko:** In der Mitte mit Schokospänen ein „Nest“ formen und kleine Schokoeier hineinlegen
- **Noch schokoladiger:** 50 g geraspelte Schokolade in die Creme rühren.
- **Oster-Optik:** Mit essbaren Blüten oder bunten Zuckerstreuseln dekorieren.

2. Diese Schoko-Eierlikör-Torte ist cremig, saftig und
perfekt für Ostern!

Viel Spaß beim Backen und frohe Ostern!