## **OSTEREI TORTE**

★★★★ 4.9 bei 13 Bewertungen













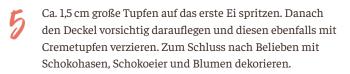


# Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig (Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) zubereiten. Dafür die Eier mit dem Zucker gut schaumig schlagen, anschließend das Mineralwasser dazumischen. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben, dafür immer nur Esslöffel für Esslöffel zugeben, bis das Mehl aufgebraucht ist. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu das Schlagobers gemeinsam mit der Sahnesteif aufschlagen. Topfen, Zucker und Zitronensaft untermischen und abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
- Aus dem Biskuitboden 2 Eier mithilfe der Schablone schneiden.

#### **CHRISTINAS OSTEREI SCHABLONE**

https://www.backenmitchristina.at/wp-content/uploads/20 19/11/vorlage\_ostereitorte.pdf





### Zutaten

#### 1 TORTE

#### **BISKUIT**

4	Eier
160 g	Zucker
4 EL	Mineralwasser oder
	Leitungswasser
160 g	Mehl

#### **CREME**

250 g	Schlagobers
250 g	Topfen
1 Pkg.	Sahnesteif
30 g	Zucker
0.5	Saft einer Zitrone

#### **ZUM VERZIEREN**

Schoko-Osterhasen Schokoeier Blumen