OSTEREI TORTE

4.9 bei 15 Bewertungen

1 h | Biskuit | 30 min | Heißluft | 180 Grad | 15 min



Zubereitung

1. 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.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. 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.

4. Aus dem Biskuitboden 2 Eier mithilfe der Schablone schneiden.

   CHRISTINAS OSTEREI SCHABLONE

   https://www.backenmitchristina.at/wp-content/uploads/2019/11/vorlage_ostereitorte.pdf

5. Ca. 1,5 cm große Tupfen auf das erste Ei spritzen. Danach den Deckel vorsichtig darauflegen und diesen ebenfalls mit Cremetupfen verzieren. Zum Schluss nach Belieben mit Schokohasen, Schokoeier und Blumen dekorieren.

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