OSTERTORTE

4.8 bei 28 Bewertungen

1 h 20 min	Heißluft	180 Grad	45 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in die Tortenform (alternativ einen Tortenring) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Topfen und Zucker miteinander cremig rühren. Das Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif (laut Packungsanweisung) steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.

4. Die gut ausgekühlte Torte drei Mal auseinanderschneiden und mit der Creme füllen. Am Schluss noch mit Creme einstreichen und mit Schokoladeosterhasen, Überraschungseiern und anderen österlichen Süßigkeiten verzieren.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 20 CM

TEIG

50 g	Milch
170 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter
4	Eier
160 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
15 g	Kakaopulver

TOPFENCREME

600 g	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
250 g	Topfen
30 g	Zucker

Schokoladeosterhasen und -eier zum Dekorieren