

Ostertorte

Diese raffinierte Osterback-Idee besteht aus einem lockerem Biskuit, einer leckeren Quark-Sahne-Creme und schmeckt unglaublich lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



___ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
250 g Möhren
4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

etwa 3 EL Orangenmarmelade
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
100 g Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
600 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

Zuckereier

Wie backe ich eine Ostertorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Möhren schälen und fein raspeln. Backpapier in der Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Möhren und Mandeln unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen und mit der Marmelade bestreichen.

4 Quark-Sahne-Creme zubereiten:

Den Quark mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Quarkmasse heben. 1/3 der Creme auf der Marmelade verstreichen und den zweiten Boden auflegen. Die Torte mit dem zweiten Drittel glatt einstreichen. Auf der Tortenoberfläche mit Hilfe eines Teelöffels eine breite Spirale ziehen.



5 Torte verzieren:

Vom letzten Drittel der Creme knapp 3 EL abnehmen und mit Speisefarbe grün einfärben. Die übrige Creme halbieren. Eine Portion mit gelber, die andere mit roter Speisefarbe gelb bzw. rosa einfärben. Die gelbe Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm), die rosa Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) einfüllen. Die Torte dekorativ mit Tupfen verzieren, dabei für die Eier einige kleine Mulden frei lassen.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

Für die Blätter den Spritzbeutel dreieckig einschneiden und die grüne Creme einfüllen..



Blätter in die Zwischenräume spritzen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



Vor dem Servieren die Zuckereier auf die Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden und auch die fertige Torte sind ohne die Zuckereier einfriergeeignet.
- [So](#) wird eine Torte ganz einfach gefüllt und glatt eingestrichen.

