Ostertorte

Die Ostertorte schmeckt frühlingshaft frisch und sieht zudem noch fantastisch aus. Ein Rezept, das die ganze Familie an den Kaffeetisch lockt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,4 h

Zutaten

2 Blätter	Backpapier
Nach Belieben	Staubzucker

Für den Biskuit

4 Stk.	Eier
250 g	Kristallzucker
125 ml	Öl
150 ml	Zitronenlimonade
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Creme

600 ml	Schlagobers
1.5 EL	Kristallzucker
3 Packungen	Sahnesteif
250 g	Topfen
2 Stk.	Limetten (Saft + Abrieb)
400 g	Biskuitbrösel (Die Reste vom Blech)

Für die Dekoration

300 g	Marzipan

50 g	Staubzucker
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)
150 g	Schlagobers
0.5 Packungen	Sahnesteif
Nach Belieben	Pistazien (gehackt)
50 g	Kuvertüre (dunkle)
2 EL	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft (zum Guss anrühren)

Zubereitung

1. Für die **Ostertorte** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker einige Minuten schaumig schlagen, bis die Masse schön dick-cremig ist. Dann das Öl und die Zitronenlimonade einfließen lassen und verrühren. Nun noch das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unter den Teig rühren. Den Teig auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Den Boden danach komplett auskühlen lassen.

3. Danach aus dem Boden ein ca. 26 cm langes Ei ausschneiden und auf eine Tortenplatte setzen. Den restlichen Biskuit mit den Fingern grob in einer Schüssel zerbröseln.

4. Darauf folgend das Schlagobers mit dem Zucker und dem Sahnesteif steifschlagen. Dann den Topfen mit dem Limettensaft und den Limettenabrieb verrühren. Das Schlagobers unter den Topfen rühren und die Biskuitbrösel unterheben.

5. Jetzt die Masse eiförmig auf den Biskuitboden streichen und ca. 60 Minuten lang im Kühlschrank durchkühlen lassen.

6. Nun etwas von der Marzipanmasse für das Spruchband zur Seite legen, und das restliche Marzipan mit dem Staubzucker und etwas grüner Lebensmittelfarbe verkneten.

7. Dann das gefärbte Marzipan am besten auf einem Blatt Backpapier legen, mit etwas Staubzucker bestreuen, ausrollen und anschließend über das Ei legen. Die Ränder danach mit einem Messer begradigen.

8. Als nächstes das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Damit nun den Rand ringsherum nach Wunsch dressieren und mit den Pistazien bestreuen.

9. Für die Weidenzweige, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen, in einen kleinen Spritzbeutel o.ä. füllen und aufmalen. Anschließend kurz im Kühlschrank trocknen lassen. Dann das Spruchband ausrollen, zurechtschneiden, auf der Torte platzieren und beschriften.

10. Nun den Staubzucker mit ein paar Tropfen Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss anrühren und ebenfalls in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Die Palmkätzchen noch zwischen den Zweigen auftragen und die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Sollten Biskuitreste von der Ostertorte übrig sein, kann man diese zu Cake-Pops oder für ein Dessert weiterverarbeiten.