

OSTERTORTE MIT HIMBEERCREME / MIKADO TORTE



Ein Korb voller Eier darf zu Ostern nicht fehlen, diese Torte passt auch perfekt in diese Zeit. Durch die Mikado Stäbchen und die Schleife sieht der Rand der Torte aus wie ein Korb und für die Füllung verwende ich kleine Schokoladeneier, Meringue Tropfen und Blümchen aus Esspapier. Die Torte selbst ist ein leckerer Mandelteig mit Himbeeren, Pfirsichen und einer Quarksahnecreme gefüllt. Die Obstsorten könnt ihr nach Geschmack variieren. Und auch bei der Dekoration könnt ihr ganz nach Belieben die Farben auswählen und so euren eigenen Osterkorb herstellen.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °CO/U vor und schlägt zwei Backringe mit Backpapier ein.

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 5-10 Minuten weißcremig. Rühre die Sahne vorsichtig ein. Verrühre das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver und rühre es kurz ein. Teile den Teig in den zwei Backringen und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °CO/U für etwa 25-30 Minuten. Nimm die Tortenböden aus dem Ofen heraus und lasse sie kühlen.



Tipp: Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden – dieses beinhaltet bereits Backpulver und muss nicht gesiebt werden.

QUARKSAHNECREME

Verwende Pfirsiche aus der Dose und gieße sie ab, fange den Saft auf. Schneide die Pfirsiche in kleine Würfel. Gib die Himbeeren mit dem Pfirsichsaft in einen Topf und koche sie ein, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verkocht ist. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und gib sie mit in das Fruchtpüree. Lasse den Pudding eindicken und fülle ihn dann um, damit er kühlen kann.

Verrühre den abgekühlten Pudding mit dem Quark und Vanilleextrakt, füge die Sahne hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif.

FÜLLE DIE TORTE

Entferne die Tortenringe und das Backpapier. Schneide die Tortenböden jeweils 1-2 Mal durch. Setze den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter und setze einen sauberen Tortenring darum. Streiche nun etwas Creme auf und teilt einen Teil der Pfirsichwürfel darüber. Lege den nächsten Boden auf und fülle so die gesamte Torte. Schließe mit dem letzten Boden ab und streiche noch etwas Creme auf die Oberfläche. Decke die Torte ab und stelle sie etwa 2 Stunden kühl.

TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Sahne
- 225 g Mehl
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 1.5 TL Backpulver

QUARKSAHNECREME:

- 480 g Pfirsiche (Dose)
- 340 g Pfirsichsaft (Dose)
- 200 g Himbeeren (TK)
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Wasser
- 250 g Quark
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Sahne
- 10 TL San-apart

DEKORATION:

- 300 g Mikado Stäbchen (weiße Schokolade)
- 300 g Mini Schokoladeneier
- 5 g Lebensmittelfarbpulver (Metallic)
- 1 EL Meringue Tropfen
- 2 EL Pastell Oblatenblumen



OSTERTORTE MIT HIMBEERCREME / MIKADO TORTE

DEKORIERE DIE TORTE

Setze die Torte auf eine Tortenplatte und entferne den Tortenring. Streiche etwas Creme von der Oberfläche an die Seiten und klebe nun so die Mikado Stäbchen daran. Wickle ein Geschenkband um die Torte und Binde es zu einer Schleife. Setze die Mini Ostereier, die Oblaten-Blumen und Meringue Tropfen auf die Torte und serviere sie. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Tipp: Gib die Oblaten-Blumen und Meringue Tropfen erst kurz vor dem Verzehr auf die Torte, damit sie nicht aufweichen.