



SCHOKOLADIGE OSTERTORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #3



Ostern steht vor der Tür und somit darf eine Ostertorte auf der Kaffeetafel nicht fehlen. Diese Schokoladentorte ist luftig und locker und schmeckt durch die Quark-Sahnecreme, welche an eine Käsesahnetorte erinnert, nicht zu süß und mächtig. Wer möchte, kann den Tortenboden mit Eierlikör backen, aber auch Buttermilch ist eine gute Alternative. Die Tortendekoration aus Osternestern und Ostereiern kann ganz einfach hergestellt werden.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle zwei Backringe auf 20 cm Durchmesser ein. Schlage sie mit Backpapier ein.

SCHOKOLADENKUCHEN

Verrühre die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker und Salz etwa 10 Minuten weißcremig. Je länger hier gerührt wird, umso besser. Die Masse soll schön dickflüssig und cremig sein. Rühre nun beide Flüssigkeiten vorsichtig und nur kurz ein. Verrühre die trockenen Zutaten, siebe sie und hebe sie mit einem Schneebesen ganz vorsichtig unter. Fülle die Masse in die beiden Backringe ein und streiche sie glatt. Backe die Tortenböden im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten, führe am besten eine Stäbchenprobe durch, um zu kontrollieren, ob der Kuchen gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus, decke ihn mit einem sauberen Tuch ab und lasse ihn komplett erkalten. Stelle die Tortenböden dann abgedeckt in den Kühlschrank, damit sie sich später besser schneiden lassen.

QUARK-SAHNECREME

Achte darauf, dass alle Zutaten kalt sind. Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Stelle sie kurz in den Kühlschrank.

TORTE FÜLLEN

Löse die Tortenböden aus den Backringen heraus und schneide sie jeweils ein Mal waagrecht durch. Hacke die Macadamianüsse grob. Setze einen Tortenboden auf eine Platte und bestreibe ihn mit einem Esslöffel Marmelade. Setze nun einen Tortenring außen herum und streiche etwa ein Viertel der Creme glatt darüber. Verteile ein Drittel der Macadamianüsse darüber, setze den nächsten Tortenboden auf und drücke ihn leicht flach. Bestreibe auch diesen mit Marmelade, streiche Creme darüber, streue die Macadamianüsse drauf und setze den nächsten Boden auf. Fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem glatten Tortenboden ab. Decke die Torte ab und stelle sie für mindestens 2 Stunden kühl. Stelle die übrige Sahnecreme auch kühl. Entferne den Tortenring und streiche die Torte an der Oberseite und am Rand glatt. Ziehe nach Belieben ein Muster mit einer Teigkarte in den Rand. Reibe die Kuvertüre oder ziehe Schokoladenspäne mit einem Sparschäler ab. Bestreue die Oberfläche der Torte mit den Schokoladenspänen.

SCHOKOLADENKUCHEN:

- 4** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 160 g** Eierlikör (mit oder ohne Alkohol)
- 80 g** Sonnenblumenöl
- 300 g** Mehl
- 50 g** Speisestärke
- 50 g** Kakao
- 3 TL** Backpulver

QUARK-SAHNECREME:

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 600 g** Sahne
- 11 TL** San-apart

ZUM FÜLLEN & DEKORIEREN:

- 150 g** Macadamianüsse (mit Schokolade)
- 60 g** Marmelade
- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 12** Schokoladeneier (z. B. Schokobons)



SCHOKOLADIGE OSTERTORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #3

Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit einer feingezackten Sterntülle.
Spritze 8 Nestchen auf die Torte und setze die Schokoladeneier ein. Kühle die Torte
bis zum Verzehr. Luftdicht verpackt und gekühlt kann sie bis zu 2 Tage im
Kühlschrank gelagert werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!