



## OSTERTORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #157



### - ANZEIGE -

Ihr wollt eure Gäste mit einer Torte beeindrucken, es soll aber nicht zu aufwendig sein, dann ist diese schnelle Torte das perfekte Rezept. Ich habe dafür einen lockeren Biskuit gebacken und ihn mit Karamell Schoko Tröpfchen verfeinert. Als Topping habe ich mich für eine Sahne-Quark-Mascarpone-Creme entschieden und sie mit Mandeln, Pistazien und süßen Oster Streudekor verziert. Die Dekoration könnt ihr ganz einfach dem Anlass anpassen und habt so ein Tortenrezept für viele Gelegenheiten.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

### BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Gib das Mehl dazu und hebe es kurz mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in den Tortenring und streue die Karamell Schoko Tröpfchen darüber. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 20 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

### CREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Rühre den Quark ein. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

### DEKORATION

Setze den Biskuit auf eine Tortenplatte. Gib die Creme darauf und streiche sie glatt, streiche auch den Rand dünn ein. Decke den Rand der Torte mit den Mandelblättchen ein. Streue die gehackten Pistazien und Zuckerkarotten auf die Oberfläche der Torte und stelle sie bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

### BISKUIT:

- 3** Eier
- 75 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 75 g** Mehl
- 50 g** Karamell Schoko Tröpfchen

### CREME :

- 250 g** Mascarpone
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Quark
- 200 g** Sahne
- 7 TL** San-apart

### DEKORATION:

- 40 g** Mandeln (gehobelt)
- 20 g** Pistazien (gehackt)
- 2 EL** Zuckerdekor (Karotten)