

# Ostertorte mit Marzipanküken

## Zutaten

Eierlikörtorten Rezepte Ostern 2015 "Ostertorte mit Marzipanküken"

(für eine 26er Springform)

6 Eigelbe  
6 Eiweiße  
180 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
80 g Mehl  
60 g Speisestärke  
40 g Kakaopulver  
100 g Halbbitter-Kuvertüre  
1/2 TL Backpulver

Für die Füllung:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht 350 g)  
1 EL Speisestärke  
1 EL Zucker  
1 Packung Vanille-Puddingpulver  
1/2 l Milch  
Salz  
70 g Zucker  
250 g Mascarpone

Zum Verzieren:

200 g gelbe Marzipan-Rohmasse  
Mandelblättchen und -stifte  
1/2 l Sahne  
2 Packungen Vanillezucker  
50 g geröstete Mandelblättchen  
2 gehackte Pistazien  
Zuckereier nach Belieben

## Zubereitung

1. Den Boden der Springform ausfetten. Kuvertüre hacken, bei kleiner Hitze schmelzen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und mit Vanillezucker schaumig rühren, abgekühlte flüssige Kuvertüre zugeben.



[Link zum Rezept: Ostertorte mit Marzipanküken](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Ostertorte mit Marzipanküken

2. Eiweiß zu Eischnee quirlen, und bevor die Masse ganz steif wird, den restlichen Zucker einrieseln lassen, danach steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver über die Eimasse sieben und ebenfalls unterheben.
3. Die Masse in die vorgefertigte Springform geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 175°C 25-30 Min. backen.
4. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen, auf ein Küchengitter stürzen und mindestens 2 Std. ruhen lassen.
5. Dann den Biskuit waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Stärke mit etwas Saft anrühren, restlichen Saft mit Zucker aufkochen. Stärke eingießen, aufkochen und binden lassen, die Kirschen unterheben, dann alles abkühlen lassen und auf dem Biskuitboden verteilen.
6. Puddingpulver mit etwas Milch verquirlen, restliche Milch mit einer Prise Salz, Zucker und Mascarpone aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, unter Rühren aufkochen, vom Herd ziehen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.
7. Noch warm auf die Kirschen streichen. Oberen Boden auflegen und die Torte 4 Std. in den Kühlschrank stellen.
8. Aus Marzipan je zwölf große und kleine Kugeln formen, zusammensetzen und Mandelstifte als Schnäbel und Mandelblättchen als Flügel ansetzen. Tortenring entfernen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit bestreichen. Tortenrand mit Mandeln bestreuen. Mit Marzipanküken, Pistazien und Zuckereiern nach Belieben dekorieren.

[Link zum Rezept: Ostertorte mit Marzipanküken](#)