

Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Aprikosen-Eierlikör-Sahnetorte"

Zutaten

Für 12 Personen/ 1 Springform (24 cm Durchmesser)

Für den Biskuitteig der Ostertorte:

4 Eier
3 EL warmes Wasser
100 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Mehl
80 g Speisestärke
1 gehäufter TL Backpulver

Für die Füllung der Ostertorte mit Eierlikör:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Dose Aprikosen mit Saft
8 Blatt Gelatine
500 g Schlagsahne
250 g Magerquark
1 Vanilleschote
3 EL Puderzucker
100 g Mandelblättchen

Für die Dekoration der Ostertorte:

Nougateier
100 g Zucker
1 EL Wasser

Zubereitung

1. Biskuitteig der Ostertorte:

Die Eigelbe, das Wasser und den Zucker in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe mit dem Mixer schaumig rühren. Das Mehl mit dem Salz, der Stärke und dem Backpulver mischen und nach und nach in die Eigelbmasse geben. Eiweiß steif schlagen und als letztes vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180°C ca. 30 Min. backen. Den ausgekühlten Teig in zwei Ringe schneiden. Einen Ring als Tortenboden zur Seite legen, den anderen in kleine Streusel schneiden.

2. Die Füllung der Ostertorte:

Die Sahne steif schlagen. Blattgelatine (nach Anweisung) in kaltem Wasser einweichen lassen. Inzwischen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Quark Vanillemark und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Die Aprikosen in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und den Saft hierbei auffangen. Etwa 100 ml des Saftes in der Mikrowelle erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken. Den warmen Aprikosensaft in eine große Schüssel geben und die Gelatine darin vorsichtig auflösen. Nach und nach die Quarkmasse unter die Gelatinelösung rühren (nicht anders herum!). Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Masse beiseitestellen.



[Link zum Rezept: Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Aprikosen-Eierlikör-Sahnetorte"](#)

Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Aprikosen-Eierlikör-Sahnetorte"

2/3 der Aprikosenhälften auf dem Tortenboden verteilen. Die restlichen Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden und mit der Hälfte der Biskuitwürfel vermengen. 4 EL der Quarkmasse dazugeben und gut verrühren. Anschließend diese Aprikosen-Teig-Masse in die Mitte der Tortenform geben und einen "Haufen" bauen. Die übrige Quarkmasse vorsichtig auf dem Tortenboden verteilen, bis der Haufen nicht mehr zu sehen ist und eine glatte Oberfläche entsteht. Die Torte nun für mindestens 5 Std., besser über Nacht, fest werden lassen. Am Serviertag die Mandeln in einer Pfanne goldbraun anrösten. 1 EL Zucker und die zweite Hälfte der Biskuitstreusel hinzugeben und alles kurz karamellisieren. Die ausgekühlten Mandelstreusel auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestreuen.

3. Dekoration der Ostertorte:

Nach Wunsch dekorieren, z.B. Nest aus Karamell herstellen und mit Nougateiern füllen. Dazu 100 g Zucker mit einem EL Wasser in einem Topf erwärmen, bis es karamellisiert. Die Karamellmasse kurz ruhen lassen, bis man mit einem Schneebesen Fäden ziehen kann. Die Unterseite einer Suppenkelle mit etwas Pflanzenöl einreiben und anschließend mit dem Schneebesen Karamelfäden über die Kelle ziehen, sodass ein Nest entsteht. Das noch weiche Nest von der Kelle lösen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!!!

Leser-Tipp

Wahlweise können auch Mandarinen oder andere Früchte für diese Ostertorte verwendet werden.
Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Oster-Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Aprikosen-Eierlikör-Sahnetorte"](#)