

# Ostertorte mit Eierlikör VERPOORTEN-Ostereier-Torte"

## Zutaten

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
370 g Zucker  
180 g Mehl  
3 Eier  
65 ml Pflanzenöl  
65 ml kaltes Wasser  
600 g Frischkäse  
100 g Naturjoghurt  
200 g Marzipan-Rohmasse  
100 g Schlagsahne  
8 Blatt Gelatine  
1Pkg Sahnesteif  
1Pkg gehackte Pistazien (25 g)  
3 - 4 Sorten Speisefarbe  
bunte Ostereier  
Backpapier



## Zubereitung

Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und dabei 85 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe, Wasser und 85 g Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit dem Pflanzenöl unterrühren, den Eischnee Portionsweise unterheben. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und im 150 Grad vorgeheiztem Backofen 35 - 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

In der Springform lassen. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Frischkäse und Joghurt vermengen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, Gelatine ausdrücken, in heißem Wasserbad auflösen und unter die Frischkäsecreme rühren. Alles auf den Tortenboden geben, kalt stellen. Wenn die Creme steif ist, die Eierlikörtorte aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Eierlikörtorte rundum damit bestreichen. Die Marzipanmasse in 3 oder 4 Stücke teilen, mit Speisefarben vermengen und kleine Eier daraus formen. Die Ostertorte mit gehackten Pistazien bestreuen. Die bunten Ostereier obendrauf verteilen.

[Link zum Rezept: Ostertorte mit Eierlikör VERPOORTEN-Ostereier-Torte"](#)

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