

Ostertorte mit Verpoorten - Quark-Torte mit Mandarinen

Zutaten

für den Tortenboden:

- 80 g Margarine
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 2 El dunkles Kakaoapulver
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Eierlikör Quark-Füllung:

- 2 Pkg Fertig-Gelatine (ohne einweichen) oder 12 Blatt
- 2 kleine Dosen Mandarinen
- 500 g Magerquark
- 70 g Zucker
- 400 ml Schlagsahne
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten Belag und Deko:

- 1-2 Pkg Marzipanrohmasse
- 1 kleine Dose Mandarinen
- 3 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g Puderzucker
- 1 El gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

Tortenboden:

Die Margarine mit 60 g Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und zur Eimasse zugeben. Die Hälfte des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs unterrühren. Alles zu einem Teig verarbeiten. Diesen in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Boden etwas abkühlen lassen und dann waagrecht in der Mitte teilen. Den unteren Boden in einen Tortenrand stellen und mit Eierlikör bestreichen. Darauf eine Dose (abgetropfte) Mandarinen verteilen.

Verpoorten Käse-Sahne-Füllung:

Die Mandarinen einer Dose abtropfen lassen und pürieren. Den Quark mit dem Zucker verrühren. Mandarinenpüree, sowie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Das Gelatine-Pulver zügig einrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Das Ganze auf dem Mandarinen-Tortenboden verteilen und den zweiten Tortenboden auflegen. Kühl stellen.

Belag und Dekoration:



[Link zum Rezept: Ostertorte mit Verpoorten - Quark-Torte mit Mandarinen](#)

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 Verpoorten - Quark-Torte mit Mandarinen

Die Sahne steif schlagen und 1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Torte damit bestreichen. Marzipan mit Puderzucker, 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und etwas Mandarinsaft verkneten. Etwa 20 kleine Ostereier und einen Osterhasen (meiner ist ein Sumo-Osterhase geworden) modellieren. Die Ostereier mit etwas Abstand zueinander auf der Torte verteilen. Den Hasen in die Mitte setzen. Zwischen die Ostereier immer eine abgetropfte Mandarine setzen. Mit den Pistazien ausgarnieren.

Leser-Tipp

Mit gekauften Wiener Böden geht es ganz ohne Backen etwas schneller. Da die Böden aber in Dreier-Einheiten verpackt sind, bleibt einer übrig (den man evtl. für ein Dessert noch verwenden kann).

[Link zum Rezept: Ostertorte mit Verpoorten - Quark-Torte mit Mandarinen](#)

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