

Ostertorte mit Eierlikör "Osternest mit dem Gelben Klassiker"

Zutaten

für den Tortenboden der Ostertorte:

- 6 Eier
- 2 Pkg Vanillezucker
- 250 g Puderzucker
- 150 g weiche Butter
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver

für die Füllung der Ostertorte:

- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 750 g Magerquark
- 3 El Johannisbeermarmelade (oder eine andere rote, vorzugsweise etwas säuerliche Marmelade)

für die Buttercreme der Ostertorte:

- 250 g weiche Butter
- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 El Instant Puddingpulver Vanille
- 400 g Puderzucker

für die Dekoration der Ostertorte:

- 400 g weißer Fondant
- Lebensmittelfarbe
- eine Packung fertiger Rollfondant
- dragierte Schokoladen-Ostereier

Zubereitung

Für den Tortenboden die Eier schaumig aufschlagen, Vanillezucker dazugeben, nach und nach Puderzucker darauf sieben mindestens 5 Minuten weiter schlagen. Die weiche Butter, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Mehl und Backpulver dazugeben und nur solange rühren bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und im vorgeheizten Backofen bei 165° C ca. 50 Minuten backen. Wenn der Tortenboden vollkommen ausgekühlt, längs so mit einem langen scharfen Messer dritteln, dass drei gleich große Platten entstehen.

Für die Quarkfüllung die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und anschließend mit dem Magerquark glattrühren. Dann die Masse in zwei Portionen aufteilen und unter eine Hälfte die Marmelade rühren. Mit jeweils einer Hälfte der Füllung den Tortenboden bestreichen, schichten und die Torte vorerst in den Kühlschrank stellen.



[Link zum Rezept: Ostertorte mit Eierlikör "Osternest mit dem Gelben Klassiker"](#)

Ostertorte mit Eierlikör "Osternest mit dem Gelben Klassiker"

Für die Buttercreme die Butter aufschlagen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Puddingpulver dazugeben und weiter cremig schlagen. Dann den Puderzucker nach und nach auf die Eierlikörcreme sieben, untarrühren und alles ca. 10 Minuten auf hoher Stufe weiterschlagen. Nun die Buttercreme mit einer Streichpalette gleichmäßig auf der Torte verteilen. Dabei darauf achten, dass v.a. die Ränder vollständig bestrichen sind (die Buttercreme soll als "Isolierschicht" Füllung und Fondant voneinander trennen, da der Fondant sonst aufweicht). Die Torte nun für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten aber über Nacht.

Für die Fondant-Figuren den weißen Fondant mit der Lebensmittelfarbe in den gewünschten Farbton einfärben (bei Bedarf kann man die Farben auch mischen).

Für das Osternest dünne Schnüre rollen und ungeordnet über ein mit Frischhaltefolie bezogenes Schälchen legen.

Für das Gras grünen Fondant durch ein feines Sieb mit einem Löffel drücken.

Für die Blumen und Schmetterlinge kleine Kügelchen in verschiedenen Farben formen und entsprechend zusammensetzen. Die Fondantfiguren einige Stunden, am besten aber über Nacht härten lassen.

Schließlich die gut durchgekühlte Eierlikörtorte mit dem Rollfondant einkleiden. Dabei den Fondant vorsichtig andrücken und glattstreichen.

Das Osternest mit den dragierten Schokoladeneiern füllen und zusammen mit der übrigen Fondant-Dekoration die Torte verzieren.

Leser-Tipp

Die Hauptarbeit (Tortenböden backen, Fondant-Figuren formen, Quark- und Buttercreme herstellen und auftragen) sollte unbedingt am Vortag geschehen. Das Formen der Fondant-Dekoration erfordert - je nachdem wie kunstvoll sie sein soll – etwas Zeit. Der Fantasie sind hier ja bekanntlich keine Grenzen gesetzt!

[Link zum Rezept: Ostertorte mit Eierlikör "Osternest mit dem Gelben Klassiker"](#)