

# Ostertorte mit Eierlikör "Schokoladige Verpoorten-Ostertorte nach Sacher Art"

## Zutaten

### Schokoladenboden:

100 g Puderzucker  
100 g weiche Butter  
5 Eigelb  
100 g Zartbitterschokolade  
5 Eiweiß  
20 g Zucker  
100 g Mehl  
1 TI Backpulver

### Mandelbiskuit:

2 Eier  
100 g Zucker  
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1 TI Backpulver

### Aprikosenglasur:

250 g Aprikosenkonfitüre  
100 g Zucker  
6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 EI Zitronensaft  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken

### Schokoladenguss:

200 g Zucker  
100 ml Wasser  
50 g Aprikosenkonfitüre  
200 g Zartbitterschokolade

### Dekorieren:

Fondant in unterschiedlichen Farben  
Zuckerschrift

## Zubereitung

### Schokoladenboden:

Die Zartbitterschokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Den Puderzucker mit der Butter schaumig rühren. Die Eigelbe langsam einrühren und nach und nach die geschmolzene Schokolade einrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif



[Link zum Rezept: Ostertorte mit Eierlikör "Schokoladige Verpoorten-Ostertorte nach Sacher Art"](#)

# Ostertorte mit Eierlikör "Schokoladige Verpoorten-Ostertorte nach Sacher Art"

schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Masse heben. Mehl und Backpulver vermischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 170°C für circa 30 Minuten backen. Den Schokoladenboden auskühlen lassen.

## Mandelbiskuit:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten bei 180°C backen und anschließend abkühlen lassen.

## Aprikosenglasur:

Für die Aprikosenglasur die Aprikosenkonfitüre mit dem Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen und für 5 Minuten einkochen. Den Aprikosenkonfitüre einrühren.

Den Schokoladenboden in der Mitte durchschneiden. Den untersten Boden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken und ein Drittel der Aprikosenglasur auf den Boden streichen. Darauf die andere Hälfte legen und ebenfalls ein Drittel der Glasur darauf verstreichen. Anschließend den Mandelbiskuit auflegen und den Rest der Glasur auftragen. Für mindestens 2 Stunden antrocknen lassen.

## Schokoladenguss:

Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen und für 5 Minuten einkochen lassen. Das Gemisch ein wenig abkühlen lassen. Die Schokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen und in Etappen unter das Gemisch rühren. Den Guss unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen, bis er leicht zähflüssig ist. Die Torte mit dem Guss überziehen und über Nacht auskühlen lassen.

## Ostertorte dekorieren:

Die Torte mit Fondant und Zuckerschrift verzieren. Für die Blumen eignen sich Keksförmchen zum Ausstechen sehr gut.

[Link zum Rezept: Ostertorte mit Eierlikör "Schokoladige Verpoorten-Ostertorte nach Sacher Art"](#)