

# Motivtorte zu Ostern mit Verpoorten-Ostereier im Rosennest

## Zutaten

für eine 2 Stöckige Oster-Motivtorte mit Eierlikör (ausreichend für ca. 8 Personen):

700 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (= 1 Flasche)  
400 ml Milch  
2 Pkg Vanille-Puddingpulver  
495 g Zucker  
120 g Puderzucker + 3 Ei  
400 g Butter  
375 g Margarine  
1 Prise Salz  
3 Pkg Vanillezucker  
6 Eier + ½ Eiweiß  
3 Ei Kakaopulver  
4 Ei Aprikosenkonfitüre  
190 g Mehl  
190 g Gustin (Stärkemehl) + etwas für die Arbeitsfläche  
1 Pkg Backpulver  
etwas Pflanzenöl  
750 g weißes Rollfondant  
Lebensmittelfarbe in Tuben in z.B. Rot, Gelb und Grün



## Zubereitung

Zubereitung und Zutaten für den Rührteig:

375 g Margarine und 375 g Zucker mit der Prise Salz und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Gustin und Backpulver mischen. 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Eiermasse rühren und am Schluss das gesiebte Mehl-Gustin-Backpulvergemisch unterheben. Zwei Springformen (1 x 26 cm und 1 x 18 cm Durchmesser) einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf beide Backformen verteilen. Bei 170 °C Umluft ca. 45 bis 60 Minuten backen. Hier bitte die Stäbchenprobe machen, denn die kleine Form ist schneller fertig!

Die beiden Eierlikörkuchen nach dem Backen aus den Formen lösen und abkühlen lassen. Sollte sich eine Erhöhung auf den Kuchen gebildet haben, dreht die Kuchen einfach um auf diese Seite, dann liegt sich das beim Erkalten ein wenig platt :-)

Zubereitung und Zutaten für die Buttercreme:

Vanillepuddingpulver mit 120 g Zucker und 400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör anrühren. 400 ml Milch zum Kochen bringen, dann das angerührte Puddingpulver unterrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken, so dass sich keine Haut bildet und abkühlen lassen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie Raumtemperatur hat. Wenn der Pudding abgekühlt ist, die zimmerwarme Butter mit dem gesiebten Puderzucker schaumig aufschlagen und den Pudding löffelweise unterrühren. Bitte beachtet, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben sollten, damit die Masse nicht gerinnt!

Knapp die Hälfte der Creme abnehmen und das Kakaopulver unterrühren.

[Link zum Rezept: Motivtorte zu Ostern mit Verpoorten-Ostereier im Rosennest](#)

## Motivtorte zu Ostern mit Verpoorten-Ostereier im Rosennest

### Aufbau der Oster-Motivtorte:

Die beiden Eierlikörkuchen waagrecht in der Mitte durchschneiden, mit warmer Aprikosenkonfitüre gleichmäßig bestreichen und mit der Kakaobuttercreme füllen. Die Hälften wieder aufeinander setzen und rundherum mit der hellen Buttercreme bestreichen. Dann im Kühlschrank so lange kühlen, bis die Masse fast ist und die Fondanthülle übergezogen werden kann.

Um die Kuchen mit Fondant zu umhüllen sollte der Rollfondant Raumtemperatur haben. Den Fondant vor dem Ausrollen gut durchkneten, damit er richtig schön weich ist. Einen Teil des Fondants abnehmen und daraus die Dekoration kneten. Für die Rosen den Fondant mit Gelb und Rot einfärben und für die Blätter mit Grün. Die Dekorationen offen hinstellen und trocknen lassen. Das kann man auch gut einen Tag vorher machen, dann sind die Teile schön trocken und lassen sich besser aufkleben. Nur die Kordel aus grünem und weißem Fondant solltet ihr frisch machen, sonst lässt sie sich nicht um die Kuchen legen. Den übrigen Fondant ausrollen, über die Torten ziehen, glatt streichen und die überstehenden Reste abschneiden. Ein Tipp fürs Ausrollen: Die Arbeitsfläche mit Gustin bestreuen und die Hände und das Nudelholz mit etwas Pflanzenöl einfetten, so bleibt nichts auf der Arbeitsfläche, den Händen oder dem Nudelholz kleben!

Die mit Fondant überzogenen Kuchen kühl stellen, aber nicht in den Kühlschrank!

Vor dem Dekorieren die beiden Torten aufeinander stellen und um jede Torte z.B. eine Kordel aus Fondant legen, damit die Ränder nicht sichtbar sind. Die Dekorteilchen bekommt ihr ganz einfach aufgeklebt, indem ihr ein halbes Eiweiß mit 3 Ei gesiebtem Puderzucker schaumig schlägt. Das klebt nämlich auch ganz wunderbar und weil die Torte ja weiß ist, fällt das auch gar nicht auf.

Oben auf die Eierlikörtorte ein Nest aus Gras und Rosen machen und dort hinein einige VERPOORTEN-Ostereier geben. Das ist ein wunderbarer Blickfang und lecker obendrein!

[Link zum Rezept: Motivtorte zu Ostern mit Verpoorten-Ostereier im Rosennest](#)