

Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Schokoladen-Eierlikör-Nest"

Zutaten

Das Rezept ist für ca. 10 Personen gedacht.

für den Schokoladen-Eierlikör-Kuchen:

4 Eier
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
200 ml Pflanzenöl
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Mehl
1 Pkg Backpulver
3 El Kakao

für die Ganache:

400 ml Sahne
600 g Vollmilch-Schokolade

für die Dekoration der Oster-Motivtorte:

Marzipan
Lebensmittelfarben
Essbares Ostergras aus Essoblaten
bunte gekochte Eier

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C O/U-Hitze vorheizen.

Für den Schokoladen-Eierlikör-Kuchen die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Pflanzenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und kurz verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und unterheben. Den Teig in eine Springform (Durchmesser ca. 20 cm) geben und 40 - 50 min. auf mittlerer Schiene backen (Stäbchenprobe durchführen). Anschließend auskühlen lassen.

Für die Ganache die Sahne kurz aufkochen und sofort von der Herdplatte nehmen. Die Schokolade in Stücken dazugeben und zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Anschließend auskühlen lassen.

Den Kuchen in drei Böden schneiden. Aus einem der Böden einen Kreis (Durchmesser ca. 14 cm) ausschneiden, sodass ein Rand von ca. 3 cm Breite entsteht. Nun den entstandenen kleineren Boden auf eine Tortenplatte legen und die anderen Böden darauf stapeln. Dazwischen jeweils eine dünne Schicht Ganache auftragen. Den ausgeschnittenen Rand oben auflegen und das 'Nest' komplett mit Ganache einstreichen. Mit einem Messer vorsichtig außen herum entlanggehen, sodass eine Neststruktur entsteht. Das Messer zwischendurch säubern.

Das Ostergras ins Nest hineinlegen und die gekochten Eier mittig positionieren. Aus eingefärbtem Marzipan Blüten und Schmetterlinge ausstechen und das Nest damit dekorieren - Frühlingsgefühle garantiert ;-)



[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Schokoladen-Eierlikör-Nest"](#)

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

Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Schokoladen-Eierlikör-Nest"

Leser-Tipp

Der Dekoration sind keine Grenzen gesetzt!!

[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Schokoladen-Eierlikör-Nest"](#)

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