

# Oster-Motivtorte "Verliebte Osterhäschen" Erdbeertorte mit Verpoorten-Vanille-Creme und Schoko-Mandel-Biskuit

## Zutaten

Schoko-Mandel-Biskuit für die Erdbeertorte:

4 Eier  
200 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 g gemahlene Mandeln  
40 g Kakaopulver  
1 TI Backpulver

Erdbeerfüllung:

500 g Erdbeeren  
50 g Zucker  
100 g Erdbeermarmelade  
15 g Speisestärke  
15 g Zucker

Verpoorten-Vanille-Creme:

450 ml Milch  
1 Pkg Vanillepuddingpulver  
2 Ei Zucker  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Schale einer unbehandelten Zitrone  
200 g Butter  
100 g Puderzucker  
200 ml Sahne  
2 Ei Zucker

Dekoration der Erdbeertorte:

Marzipanrohmasse  
Schokoladenschrift  
Fondant in grün

## Zubereitung

Schoko-Mandel-Biskuit:

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sehr lange schaumig rühren. Das Kakaopulver sieben und mit den Mandeln und dem Backpulver vermengen und vorsichtig unter die Eimasse ziehen. In eine Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für circa 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Tortenboden in der Mitte halbieren.

Erdbeerfüllung:



[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte "Verliebte Osterhäschen" Erdbeertorte mit Verpoorten-Vanille-Creme und Schoko-Mandel-Biskuit](#)

# Oster-Motivtorte "Verliebte Osterhäschen" Erdbeertorte mit Verpoorten-Vanille-Creme und Schoko-Mandel-Biskuit

Für die Erdbeerfüllung die Erdbeeren putzen und klein würfeln. 300 g Erdbeeren mit 50 g Zucker und der Erdbeermarmelade zum Kochen bringen und für 5 Minuten einkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen. Die Speisestärke mit dem Zucker vermischen und mit dem Schneebesen einrühren. Nochmals kurz zum Kochen bringen. Um den unteren Biskuitboden einen Tortenring spannen und die Erdbeerfüllung auf den Boden streichen. Für 1 Stunde kalt stellen. Die restlichen Erdbeeren darauf verteilen und den Tortenring abnehmen.

Verpoorten-Vanille-Creme:

2 Ei Zucker mit dem Vanillepuddingpulver vermischen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Die Milch zum Kochen bringen. Das Gemisch mit dem Schneebesen unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Die geriebene Zitronenschale einrühren. Die Puddingmasse unter gelegentlichem Rühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. In der Zeit die Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Den erkalteten Pudding nach und nach unter die Masse rühren. Die Sahne mit 2 Ei Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Creme auf die Erdbeeren geben und den oberen Biskuitboden darauf legen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Dekoration:

Marzipan ausrollen und einen Kreis mit einem Durchmesser von 26 cm ausstechen und auf die Torte legen. Aus Marzipan Osterhasen formen und mit Schokoladenschrift Augen und Nase aufzeichnen. Aus grünem Fondant Kreise und eine große Blume ausstechen. Die Torten mit den Hasen und dem Fondant dekorieren. Zum Schluss aus der Fondantmasse Grashalme formen und auf der Torte drapieren.

[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte "Verliebte Osterhäschen" Erdbeertorte mit Verpoorten-Vanille-Creme und Schoko-Mandel-Biskuit](#)