

# Ostertorte mit Eierlikör u. Schokolade

## Für den Biskuit:

4 Eier  
4 EL warmes Wasser  
2 TL Vanillezucker  
175 g Zucker  
50 g Stärkemehl  
120 g Mehl 405  
2 TL Backpulver

Für die Biskuitmasse die Eier mit Zucker, dem Wasser und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl sieben, mit dem Stärkemehl vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø26 cm) geben und bei 175° C Heißluft (190°C Ober-Unterhitze) etwa 30-35 Minuten backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## Für die Schokocreme:

200 g Schoko Kuvertüre  
400 g Schlagsahne  
2 EL San apart  
400 g Schmand

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend nach Packungsvorschrift auflösen.

## Für die Eierlikörcreme:

125 ml Eierlikör  
2 EL Puderzucker  
2 TL Vanillezucker  
250 g Mascarpone  
5 Blatt weiße Gelatine  
200 g Sahne  
2-3 EL Schokoraspieln

Für die Eierlikörcreme Mascarpone, Eierlikör, Puderzucker und Vanillezucker glattrühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Creme rühren. Etwas von der Creme in die Gelatine einrühren, anschließend mit einem Schneebesen das Gelatine-Cremegemisch zügig in die Creme einrühren. Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme ziehen. Anschließend die Schokoraspieln unterrühren.

Den Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den mittleren Boden in eine runde Schüssel mit max. 24 cm Durchmesser legen und die Eierlikörcreme einfüllen. Im Kühlschrank etwa 2 Stunden fest werden lassen.

### Zum Fertigstellen:

200 g Sahne mit  
1 TL San apart

dunkle Kuvertüre,  
Schokoeier, Eierlikör,  
gehackte Pistazien

Für die Schokocreme die Kuvertüre klein hacken und schmelzen. Die restliche Sahne mit San apart steif schlagen, Schmand und Kuvertüre einrühren.

Den unteren Biskuitboden auf eine Platte legen, die abgekühlte Eierlikörfüllung mittig darauf stürzen. Anschließend mit einem Tortenring umstellen. Die Schokosahne einfüllen und mit dem letzten Biskuitboden abdecken. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Fertigstellen Sahne mit San apart steif schlagen. Mit Sahne bestreichen, mit Spritztülle ausgarnieren, mit Eierlikör, gehackten Pistazien, Kuvertüre (mit Sparschäler abhobeln) und Schokoeiern nach Belieben verzieren.

---

**Backtemperatur:** 175°C

---

**Backzeit:** 30-35 Minuten

---

