

# Ostertorte 2022

## **Für den Tortenboden:**

6 Eier getrennt  
200 g Zucker  
125 g Weizenmehl 405  
125 g gem. Haselnüsse  
1 Päckchen Backpulver

## **Für die Füllung:**

250 g Mascarpone  
250 g Sahne, steif geschlagen  
1 Päckchen Vanillezucker  
120 g Puderzucker  
30 g Sofortgelatine  
1 Dose Aprikosen  
(480 g Abtropfgew.)

## **Zum Fertigstellen:**

250 g Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif geschlagen  
Geh. Haselnüsse, Haselnusspralinen, geh. Pistazien

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Eigelb mit Zucker sehr schaumig aufschlagen. Eiweiß steif schlagen. Weizenmehl und Backpulver sieben und mit den Haselnüssen und dem Eiweiß unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø gießen und ca. 35 Minuten backen. Im Anschluss aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Aprikosen abtropfen lassen. Die eine Hälfte fein mixen, die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden.

Mascarpone, gemixte Aprikosen und Sofortgelatine verrühren. Puderzucker und Vanillezucker einrühren. Sahne unterheben. Die Creme halbieren. Unter eine Hälfte die Aprikosenstücke (dabei ca. 1 EL der Stücke zurück behalten) heben.

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden, den unteren Teil auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenrand umstellen. Die Creme mit den Aprikosenstücken einfüllen und glatt streichen.

Mit dem mittleren Tortenboden abdecken.

Mit der Hälfte der anderen Creme bestreichen. Den Tortenbodendeckel auflegen und diesen mit dem Rest der Creme bestreichen und die Torte glatt abziehen.

Die Torte zwei Stunden kühlen. Tortenrand abnehmen und den Rand mit Sahne bestreichen. Den unteren Rand mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Torte mit Tuffs, Pralinen und Pistazien, sowie Aprikosenstücken dekorieren.

---

**Backtemperatur:** 180°C

---

**Backzeit:** 35 Minuten

---

