

OSTERTORTE



OSTERTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 16 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 175 g SweetFamily Unser Feinster
- 5 EL Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 125 g Butter
- 6 sehr frische Eier
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 6 EL Zitronensaft
- Zuckereier zum Verzieren



2720

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze \(160 °C Umluft\)](#) vorheizen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und 5 EL Wasser dickschaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und kurz unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
2. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (28 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.
3. Butter in einer hitzefesten Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker zugeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen schaumig schlagen, dabei vorsichtig erwärmen, bis die Masse dicklich wird und bindet. Zitronensaft unterrühren. Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
4. Wenn die Creme streichfähig ist, in drei Portionen teilen. Untersten Boden auf eine Platte legen, mit einem Drittel bestreichen. Mittleren Boden auflegen, mit zweitem Drittel bestreichen. Obersten Boden auflegen und Torte rundherum mit der übrigen Creme überziehen. Mit kleinen Oster-Zuckereiern verzieren und bis zum Servieren kühl stellen.