



Ostertorte

Zeit gesamt
🕒 5h 10min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	100 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Eierlikör	150 ml
Sonnenblumenöl	100 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1.5 TL
Mandeln, gemahlen	100 g
Heidelbeeren, tiefgefroren	150 g
Bio Limetten	1 St.
Kuvertüre, weiß	100 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	40 g
Schlagsahne	200 g
San-apart	4.5 TL
Kokosraspel	50 g
Heidelbeeren, frisch	50 g
Milchknirpse	12 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesens,
Küchenmaschine, Backring 24 cm Durchmesser

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor, schlage einen Backring mit Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

2. Eierlikörkuchen

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5–10 Minuten lang weißcremig. Rühre den Eierlikör und das Sonnenblumenöl vorsichtig ein.

Tipp: Statt dem Eierlikör kannst du Buttermilch oder eine alkoholfreie Alternative verwenden.

Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlten Mandeln und rühre es kurz unter.

Tipp: Statt Mehl und Backpulver kannst du auch Backmehl verwenden, dieses muss nicht gesiebt werden.

Fülle den Teig in die Form, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35–40 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn komplett abkühlen.

3. Heidelbeercreme

Gib die Heidelbeeren in einen Topf, füge etwas Abrieb und den ganzen Saft einer Limette hinzu und lasse die Heidelbeeren aufkochen. Püriere sie und lasse sie nun so lange

einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Hacke die weiße Kuvertüre fein und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Creme um und lasse sie abgedeckt im Kühlschrank abkühlen.

4. Quarksahnecreme

Gib die Hälfte der abgekühlten Heidelbeercreme in eine große Rührschüssel und rühre Quark und Puderzucker kurz ein. Füge nun die Sahne und das Sanapart hinzu und schlage die Creme steif.

5. Torte füllen

Schneide einen dünnen Deckel des Kuchens ab und zerbröse ihn. Setze den Tortenboden auf eine Tortenplatte und bestreiche ihn mit der übrigen Heidelbeercreme. Setze einen sauberen Tortenring um den Tortenboden und streiche die Heidelbeer-Quarkcreme darauf glatt. Verrühre die Kuchenbrösel mit den Kokosflocken und streue sie auf die Torte. Decke die Torte ab und lasse sie im Kühlschrank etwa 3 Stunden durchziehen.

6. Dekoration

Dekoriere die Torte nach Belieben mit Heidelbeeren und Milchknirpsen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	510 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g