



Ostertorte

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	75 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	75 g
Karamell-Schoko-Tröpfchen	50 g
Mascarpone	250 g
Puderzucker	80 g
Speisequark, Magerstufe	250 g
Schlagsahne	200 g
San-apart	7 TL
Mandeln, gehobelt	40 g
Pistazien, gehackt	20 g
Zuckerstreudekor	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Schneebeesen, Küchenmaschine, Springform 25 cm Durchmesser

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

2. Biskuit

Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Gib das Mehl dazu und hebe es kurz mit einem Schneebeesen unter. Fülle den Teig in den Tortenring und streue die Karamell Schoko Tröpfchen darüber. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 20 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

3. Creme

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig. Rühre den Quark ein. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

4. Dekoration

Setze den Biskuit auf eine Tortenplatte. Gib die Creme darauf und streiche sie glatt, streiche auch den Rand dünn ein. Decke den Rand der Torte mit den Mandelblättchen ein. Streue die gehackten Pistazien und Zuckerkarotten auf die Oberfläche der Torte und stelle sie bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	261 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g