



## Ostertorte

### Zutaten für 10 cm Durchmesser Tortenring

#### Biskuit:

6 Eier  
135 g Zucker  
1 Prise Salz  
½ TL Vanilleextrakt  
1 Prise Tonkabohne  
145 g Mehl

#### Keksboden:

100 g Butterkekse  
100 g gehackte Mandeln  
125 g Butter

#### Zum Bestreichen:

100 g Marmelade (zB SPAR  
Natur\*pur Bio-Marillen-Konfitüre)

#### Creme:

400 g Sahne  
400 g Nougat  
400 g Mascarpone  
400 g Topfen  
8 TL Sahnesteif

#### Dekoration:

Kleine bunte Ostereier  
Kleine Blumen  
Marzipan oder Modellerschokolade  
Kleine Zuckeraugen  
Grüne Modellerschokolade oder  
Marzipan plus Lebensmittelfarben

### **Crème:**

Die Sahne in einem Topf aufkochen und den Topf dann vom Herd herunternehmen. Den Nougat hinzufügen und die Mischung gut durchrühren, bis die Zutaten verbunden sind. Die Nougatsahne nun in den Kühlschrank stellen, bis die Crème komplett abgekühlt und auf Kühlschranktemperatur gekommen ist.

### **Biskuit:**

Die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und dem Abrieb der Tonkabohne für etwa 10-15 Minuten verrühren, bis die Crème weißcremig und stabil ist. Am besten ist es, wenn die Eier zimmerwarm sind. Das Mehl über die Zutaten sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Biskuitmasse in einen Backrahmen einfüllen und ihn im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 10 Minuten backen. Anschließend sofort den Backrahmen entfernen und die Biskuitplatte auf ein Geschirrtuch stürzen. Abdecken und komplett abkühlen lassen.

### **Keksboden:**

Die Butterkekse in einem Mixer zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Butterkeksen, Mandeln und dem Kakao verrühren.

Einen Backring auf einen mit Backpapier belegten Tortenretter stellen. Die Keksmischung darin verteilen und am Boden festdrücken.

Den Boden für etwa 20-30 Minuten kühlstellen.  
Nougatcrème:

Die Nougatsahne mit der Mascarpone, dem Topfen und Sahnesteif in einer Schüssel verrühren, bis die Crème steif ist. Etwa 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle füllen.

### **Torte füllen:**

Die Biskuitplatte mit etwas Marmelade bestreichen und dann mit der restlichen Nougatcrème. Die Platte in 5 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen zu einer Schnecke aufrollen. Den Backring vom Keksboden entfernen und die Biskuitschnecke in die Mitte des Bodens stellen. Die restlichen Biskuitstreifen außenherum wickeln. Einen Backring um die Torte legen und fest verschließen. Die Torte für 1 Stunde kühlstellen.

Dekoration:

Aus weißer Modellerschokolade kleine Osterhäuschen formen und aushärten lassen.

### **Fertigstellung:**

Den Backring von der Torte entfernen. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen und die restliche Nougatcrème mithilfe des Spritzbeutels auf den Rand der Torte spritzen, immer von unten nach oben. Die Torte soll am Ende wie ein Baumstamm aussehen. Die Crème nach Belieben mit einer Palette verstreichen.

Die Osterhasen auf die Torte setzen und sie mit kleinen Schokoladeneiern fertig dekorieren.