

OSTERTORTE MIT HIMBEER-VANILLECREME

ZUTATEN

4 Eier, getrennt; 100 g Staubzucker; 50 g Butter, flüssig
120 g Mehl, glatt; 1 TL Backpulver



125 g frische Himbeeren, 2-3 EL Himbeergelee ohne Kerne



375 ml Vollmilch, 1 Msp. gemahlene Vanille oder Vanillemark
2 Eigelb, 40 g Zucker, 25 g Speisestärke



500 ml Schlagobers (=Sahne), 3 P. Vanillinzucker, 2 P. Sahnesteif



250 g rosa Marzipan, Zuckereier

Schokospäne aus 50 g Kuvertüre und grüner Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

- **Biskuit:** Tortenform mit 20 cm Durchmesser mit Backtrennpapier auslegen oder Trennspray aussprühen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit 1 EL heißem Wasser sehr schaumig rühren, Staubzucker dazugeben und weiter rühren, bis die Eimasse hell wird. Unter Rühren die flüssige, nicht heiße Butter langsam eingießen. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unterheben.
- Biskuit etwa 20-25 Minuten goldgelb backen. Danach auskühlen lassen und in drei Böden durchschneiden.
- **Vanillecreme:** Von der Vollmilch 2 EL abnehmen. Die restliche Milch mit Vanille aufkochen und vom Herd nehmen. Eigelb mit Zucker und den 2 EL Milch gut verrühren, sodass es nicht klumpt. Die Eimasse in die heiße Milch einrühren und solange rühren, bis die Vanillecreme erkaltet ist (damit sie keine Haut bildet).
- **Vanilleobers:** Schlagobers, Vanillinzucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. Vorsichtig in das Vanilleobers einheben.
- **Tortenaufbau:** Auf den untersten Boden das Himbeergelee aufstreichen, mit einem Teil der Vanilleoberscreme einen Rand aufspritzen (Lochtülle mit ca. 1,5-2 cm) und in der Mitte die Himbeeren aufsetzen. Dünn mit Vanilleoberscreme abdecken. Den obersten der drei Tortenböden aufsetzen. Darauf einen Teil der Vanilleoberscreme kuppelförmig aufschichten und mit dem mittleren Tortenboden abdecken (dieser hat keine Kruste ist daher biegsamer). Mit der restlichen Creme die Kuppeltorte rundum bestreichen und mit einem Backpapierstreifen glätten.
- Die Torte für knapp eine Stunde in den Tiefkühler stellen, sodass die Creme außen etwas fester wird. Das Marzipan dünn ausrollen und über die Torte legen, sanft andrücken und die Ränder abschneiden.
- **Schokospäne:** Weiße Kuvertüre im – nicht zu heißen – Wasserbad schmelzen und grün einfärben. Kuvertüre dünn auf eine Steinplatte aufstreichen, auskühlen lassen und mit einer Spatel Späne abschaben.
- Schokospäne auf der Tortenmitte platzieren und mit Zuckereiern dekorieren.

