Schokoladige Ostertorte

Zeit gesamt
5h 25min

Zubereitungszeit
2h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Eierlikör	160 ml
Sonnenblumenöl	80 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Speisestärke	50 g
Kakaopulver	50 g
Backpulver	3 EL
Speisequark, Magerstufe	500 g
Puderzucker	80 g
Vanilleextrakt	1 TL
Schlagsahne	600 g
San-apart	11 TL
Macadamia in Schokolade	150 g
Erdbeerkonfitüre	60 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g
Schokoeier	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, grobe Reibe, Schneebesen, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Backring, verstellbar

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle zwei Backringe auf 20 cm ein. Schlage sie mit Backpapier ein.

2. Schokoladenkuchen
Verrühre die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker und 1 Prise Salz etwa 10 Minuten weißcremig. Je länger hier gerührt wird, umso besser. Die Masse soll schön dickflüssig und cremig sein. Rühre nun beide Flüssigkeiten (Eierlikör und Öl) vorsichtig und nur kurz ein. Verrühre die trockenen Zutaten, siebe sie und hebe sie mit einem Schneebesen ganz vorsichtig unter. Fülle die Masse in die beiden Backringe ein und streiche sie glatt. Backe die Tortenböden im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten, führe am besten eine Stäbchenprobe durch, um zu kontrollieren, ob der Kuchen gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus, decke ihn mit einem sauberen Tuch ab und lasse ihn komplett erkalten. Stelle die Tortenböden dann abgedeckt in den Kühlschrank, damit sie sich später besser schneiden lassen.

3. Quark-Sahnecreme
Achte darauf, dass alle Zutaten kalt sind. Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle sie kurz in den Kühlschrank.

4. Torte füllen
Löse die Tortenböden aus den Backringen heraus und schneide sie jeweils einmal waagerecht durch. Hacke die Macadamianüsse grob. Setze einen Tortenboden auf eine

Platte und bestreiche ihn mit einem Esslöffel Marmelade. Setze nun einen Tortenring außen herum und streiche etwa ein Viertel der Creme glatt darüber. Verteile ein Drittel der Macadamianüsse darüber, setze den nächsten Tortenboden auf und drücke ihn leicht flach. Bestreiche auch diesen mit Marmelade, streiche Creme darüber, streue die Macadamianüsse darauf und setze den nächsten Boden auf. Fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem glatten Tortenboden ab. Decke die Torte ab und stelle sie für mindestens 2 Stunden kühl. Stelle die übrige Sahnecreme auch kühl.

5. Torte dekorieren
Entferne den Tortenring und streiche die Torte an der Oberseite und am Rand glatt. Ziehe nach Belieben ein Muster mit einer Teigkarte in den Rand. Reibe die Kuvertüre oder ziehe Schokoladenspäne mit einem Sparschäler ab. Bestreue die Oberfläche der Torte mit den Schokoladenspänen. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit einer feingezackten Sterntülle. Spritze 8 Nestchen auf die Torte und setze die Schokoladeneier ein. Kühle die Torte bis zum Verzehr. Luftdicht verpackt und gekühlt kann sie bis zu 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	438 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g