

## Fruchtige Schoko-Oster-Torte

### Zutaten für eine 24 cm Springform:

#### Für den Teig:

6 Eier  
200 g Zucker  
120 g Mehl  
50 g Speisestärke  
30 g Backkakao  
1 TL Backpulver  
Mark von ½ Vanilleschote  
1 Prise Salz

#### Für die Creme:

175 g Doppelrahmfrischkäse  
125 g Mascarpone  
150 g Puderzucker  
25 g Backkakao  
600 ml Sahne  
8 TL Sahnesteif  
Mark von ½ Vanilleschote

#### Für die Füllung:

4 Pfirsiche (alternativ aus der Dose)  
30 g Zucker  
5 g Agar-Agar  
Saft und Abrieb von ½ Bio-Zitrone  
*Zum Bestreichen:*  
200g Faller's Pfirsich-Maracuja  
-Konfitüre

#### Für die Dekoration:

100 g Zartbitterschokolade  
40 g Butter  
6 Fondant Eier  
6 Fondant Osterkränze

#### Außerdem:

24 cm Springform  
Backpapier  
Spritzbeutel  
1 Tortenring



### Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, die Seiten nicht fetten. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, währenddessen die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. In einer weiteren Schüssel Eigelbe mit restlichem Zucker cremig schlagen. Eiweiß und Vanillemark unterziehen. Die restlichen Zutaten sieben und unterheben. Den Teig in die Form füllen und etwa 35 Minuten backen.

Für die Füllung die Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese in einem Topf mit Saft, Abrieb, Zucker und Agar-Agar vermengen und erhitzen. Etwa 2 Minuten sprudelnd kochen, stückig pürieren und danach abkühlen lassen. Abgedeckt beiseitestellen.

Beim Tortenboden die Stäbchenprobe durchführen. Aus der Form lösen und Backpapier entfernen. Auf ein Auskühlgitter setzen und abkühlen lassen.

Für die Creme Frischkäse, Mascarpone, Puderzucker, Vanillemark kurz verrühren und den Kakao einrühren. Die Sahne langsam zugeben und rühren bis sich die Creme verbunden hat. Das Sahnesteif zufügen und die Creme steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. →

Den Boden dreimal waagrecht durchschneiden. Den obersten Tortenboden umgedreht auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring darum spannen. Den Boden erst mit etwa 2-3 Esslöffel Konfitüre bestreichen. Mithilfe des Spritzbeutels etwas Creme auf der Konfitüre verteilen und glatt streichen. Darauf einen Rand aus Creme aufspritzen. Von der Füllung etwa ein Drittel abnehmen und in der Vertiefung verteilen. So mit der zweiten und dritten Schicht weiterverfahren.

Den Tortenring lösen. Die Torte dünn mit etwas Creme einstreichen und etwa 30 Minuten kühlen. In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Die Torte erneut mit der Creme komplett einstreichen. Die Butter in die Schokolade einrühren. Die Schokolade in einen Spritzbeutel füllen und diese am Rand dekorativ herunterlaufen lassen.

Die Torte abwechselnd mit Ostereiern und Kränzen verzieren.

 Zubereitungszeit: 1 h

 Backzeit: 35 min

 Kühlzeit: 30 min

### **Nährwerte pro Stück (Torte ergibt 12 Stücke):**

Eiweiß: 10 g; Fett: 32 g; Kohlenhydrate: 78 g

658 kcal (2753 kJ); 6,5 BE