



Ostertorte

Description

Für den Boden:

- 170ml Rapsöl
- 420 Gramm Mehl
- 30 Gramm Speisestärke
- 2 Pck. Backpulver
- 240 Gramm Zucker
- 20 Gramm Vanillezucker
- 420ml Mineralwasser mit Kohlesäure

Alle trockenen Zutaten in der großen Nixe vermengen. Anschließend das Öl und das Mineralwasser dazu geben und gut vermischen. Die Form leicht einfetten und den Einsatz für das „O“ einsetzen. Teig in die Form geben und 40 Minuten bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Für die Creme:

- 400ml Schlagsahne
- 200 Gramm weiße Schokolade
- 50-100 Gramm Puderzucker (nach belieben süßen)
- 250 Gramm Mascapone
- 500 Gramm Magerquark

Die Schokolade in der Sahne bei geringer Temperatur auflösen und erkalten lassen. Den Puderzucker, die Mascapone und den Magerquark zu einer cremigen Masse verrühren. In einer separaten Schüssel die Mischung aus Sahne und Schokolade (sobald die Masse erkalte ist) kurz aufschlagen und dann unter die restlichen Zutaten heben. Den Kuchen mit einer Spritztülle oder der Garnierspritze dekorieren. Am besten vorab einmal den Kuchen dünn mit der Creme einstreichen, damit man am Ende keine Lücken zu sieht. Dann nach Lust und Laune mit osterlicher Dekoration verzieren.