

Beschwipstes Osterei

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Eierlikör-Obers-Pudding:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
4 EL Zucker
¼ l Milch
¼ l flüssiges Schlagobers
¼ l Eierlikör
½ l cremig geschlagenes Schlagobers

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
110 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Dekorieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Rübli
1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Blüten
bunte Schokoladeneier
Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge
Dr. Oetker Pistazien gehackt

Wie mache ich eine Torte für Ostern?:

1 Zum Vorbereiten für den Eierlikör-Obers-Pudding:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Puddingpulver, Milch, Schlagobers und Eierlikör unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine unter den heißen Pudding rühren. Den Pudding in eine Rührschüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen.

2 Mit Hilfe einer Papierschablone oder eiförmigen Tortenform auf drei Backpapierbögen mit Bleistift ein Osterei (ca. 30 cm) aufzeichnen. Die Backpapierbögen umdrehen, damit sich das Biskuit nicht vom Bleistift verfärbt.

3 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 4 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) geben Jeweils 1/3 der Masse die Umrandung und ein inneres Oval für jedes Ei auf die Backpapierbögen aufspritzen. Die Zwischenräume mit Masse auffüllen. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

- 5 Den Backvorgang mit den übrigen Biskuit-Eiern wiederholen.

6 **Eierlikör-Obers-Pudding:**

Den vorbereiteten erkalteten Pudding mit dem Schneebesen glatt rühren. Das cremig geschlagene Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Ca. 1/3 der Creme als Tupfen auf ein Biskuit-Ei spritzen. Das zweite Biskuit-Ei mit Hilfe einer Tortenplatte auflegen und wieder ca. 1/3 der Creme aufspritzen. Das letzte Biskuit-Ei ebenso mit der Tortenplatte auflegen und die übrige Creme aufspritzen. Das Biskuit-Ei ca. 3 Std. oder über Nacht kalt stellen.

7 **Zum Verzieren:**

Das Osterei vor dem Servieren beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante kochen Sie den Pudding einfach mit 375 ml Milch und 375 ml Schlagobers.
- Die Torte lässt sich 2 Tage im Voraus vorbereiten oder ohne Dekoration auch einfrieren.