

Letter Cake – Ostertorte

Die wunderschöne und einzigartige Torte für die österliche Kaffeetafel! Die Herstellung der Torte ist absolut unkompliziert, das Ergebnis jedoch grandios! Bezuglich der Dekoration sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt!

Glutenfrei, weizenfrei. Fruktosearm, laktose- und milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Ostertorte, siehe Bild rechts, UND eine kleine Ostertorte, siehe Bild am Beitragsende.

Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.
1/2 P. Backpulver

Für die Creme:

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)
400g Sahne (ggf. laktosefrei)
65g Puderzucker
3 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb

Außerdem:

1/2 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350g), alternativ

andere Früchte oder Beeren

Zur Dekoration dieser Torte:

Mini-Schokohäschen, Schokoladeneier, glutenfreie Brezeln, Fondant-Eier, Zebraröllchen, Minze, Gänseblümchen. Bitte darauf achten, dass alle Deko-Produkte glutenfrei sind!

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht verrühren! Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (Größe etwa 30 x 40cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberer Geschirrtuch stürzen und komplett auskühlen lassen.
2. Eine eiförmige Schablone herstellen, Höhe etwa 27cm, Breite etwa 18,5cm. Die Schablone so auf den Biskuit platzieren, sodass sich zwei Biskuit-Scheiben ausschneiden lassen. Mit einem Messer entlang der Schablone schneiden. Anschließend mittig jeweils einen Ausschnitt ausschneiden. Hierbei soll ringsum etwa 5 – 6cm Biskuit verbleiben. Einen Biskuitring auf eine Kuchenplatte legen.
3. Für die Creme Sahne und Sahnesteif fest aufschlagen. Achtung, durch die große Menge Sahnesteif kann dies etwas schneller gehen! Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren, Sahne unterheben.
4. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Stern- oder Lochtülle füllen und Tupfen auf den Biskuitring aufspritzen, siehe Bild 3. Mittig mit Kirschen belegen. Sogleich den zweiten Biskuitring auflegen und die Oberfläche mit Creme-Tupfen belegen.
5. Die Torte mit den Deko-Artikeln belegen und bis zum Verzehr

kühl stellen.

6. Auf die gleiche Weise die beiden kleinen Biskuitscheiben verarbeiten, sodass eine kleine Ostertorte entsteht.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für die Creme 450g Quakersatz auf Sojabasis verwenden. Sahne durch einen aufschlagbaren Ersatz, z.B. auf Kokosbasis, tauschen. Milcheiweißfreie Dekorationsartikel verwenden. Auch glutenfreie Gelee-Früchte, Beeren und Möhrchen aus Fondant oder Marzipan sind prima möglich.

Laktosefrei – Tipp: Alternativprodukte für die Creme in laktosefreier Qualität verwenden. Bezuglich der Dekoration auf laktosefreie Produkte zurückgreifen. Auch Fruchtgummi, gluten- und laktosefreie Kekse, Beeren, Möhrchen aus Marzipan oder Fondant sind bestens möglich.

Fruktosearm – Tipp: Für den Biskuit 120g Traubenzucker oder Getreidezucker anstatt Puderzucker einsetzen. Vanillearoma oder etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden. Für die Creme etwa 85g Getreidezucker einsetzen, Puderzucker und Vanillezucker weglassen. Auf Wunsch auch hier etwas Vanillearoma untermischen. Anstatt Sauerkirschen fruktosearme Marmelade verwenden. Fruktosearme Dekoartikel einsetzen, z.B.: Fruchtgummi und Reis-Crispies fruktosearm von z.B. Frusano. Aus geschmolzener fruktoseärmer Schokolade Elemente auf einen Backpapierabschnitt spritzen, z.B. Herzen oder Ostereier, diese trocknen lassen und verwenden. Geröstete Mandelblättchen, gehackte Pistazien, nach Verträglichkeit Himbeeren und Heidelbeeren, Minze, Gänseblümchen.

Bild 1 und 2: Biskuit zuschneiden



Bild 3: Auf den unteren Biskuit Creme-Tuffs aufspritzen und mit Kirschen belegen.



Weitere Bilder: Fertige Ostertorte





Bild: Mini-Ostertorte, hergestellt aus dem Biskuit-Ausschnitt.

