

Festliche Ostertorte

Zutaten

Für 3 Tortenböden à 20 cm Ø

375 g Weihenstephan Butter
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
6 Eier (L)
750 g Mehl Type 405
1 Prise Salz
1 ½ Pck. Backpulver
375 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5 %
200 g zartbittere Schokoladenstückchen

Für die Schokoladenmousse:

100 g Zartbitterschokolade
300 ml Weihenstephan Schlagrahm 32 %
70 g Puderzucker

Für die Buttercreme:

400 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5 %
1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
30 g Zucker
250 g Weihenstephan Butter
50 g Puderzucker

Für die Creme zum Verzieren der Torte:

400 g Weihenstephan Butter
1 Prise Salz
400 g Puderzucker
5–6 EL Weihenstephan Schlagrahm 32 %
optional etwas blaue Lebensmittelfarbe

Zum Verzieren:

Schokoladeneier und saisonale Deko nach Wahl

Zubereitung Tortenböden:

Alle Zutaten Zimmertemperatur erreichen lassen. Währenddessen 3 Backformen fetten, jeweils den Boden mit Backpapier auslegen und leicht mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 170° C Umluft vorheizen. Alternativ können die 3 Böden auch nacheinander gebacken werden.

Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und je eine Min. unterrühren.

Mehl, Salz und Backpulver mischen und sieben. Im Wechsel Mehlmischung und Milch zur Buttermasse geben und alles so lange rühren, bis ein feiner glatter Teig entstanden ist. Mit einem Küchenspatel die Schokoladenstückchen unterheben und den Teig auf die 3 vorbereiteten Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Formen aus dem Ofen holen, 10 Min. abkühlen lassen, dann die Böden mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Backformen ablösen und zum kompletten Auskühlen auf Kuchengitter stürzen.

Tipp: Die Böden 1–2 Tage vor dem Füllen backen. Dann bleiben sie besonders stabil und krümeln weniger.

Zubereitung Schokoladenmousse:

Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. 100 ml Schlagrahm erhitzen, über die Schokolade geben und alles zu einer glatten Ganache verrühren.

In den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen. Vorsicht: Die Ganache muss cremig bleiben und darf nicht fest werden. Je nach Kühlschrank genügen 15–30 Min.

200 ml Schlagrahm steif schlagen und dabei den Puderzucker in kleinen Portionen zugeben. Die abgekühlte Ganache vorsichtig unterheben, bis eine homogene Mousse entstanden ist.

Zubereitung Buttercreme:

100 ml Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Die restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen, den Puddingmix mit dem Schneebesen einrühren und die Mischung kurz aufkochen lassen. Dann unter Rühren zu einem festen Pudding einköcheln. Den Pudding in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Gelegentlich umrühren, damit möglichst keine Haut entsteht.

Butter in eine Rührschüssel geben. Gemeinsam mit dem Puderzucker einige Min. schaumig schlagen. Dann löffelweise den Pudding dazugeben unditerrühren, bis eine homogene Creme entstanden ist.

Wenn nötig, ebenfalls kurz im Kühlschrank kühl stellen.

Zubereitung Creme zum Verzieren:

Butter in einer Rührschüssel mit der Prise Salz weißschaumig aufschlagen. Portionsweise den gesiebten Puderzucker und den Schlagrahm dazugeben. Zum Schluss je nach Wunsch Lebensmittelfarbe unterrühren.

Fertigstellen der Torte:

Die 3 Tortenböden jeweils waagrecht durchschneiden, sodass am Ende 6 dünne Böden entstehen.

Buttercreme rund um den äußeren Rand des ersten Bodens geben (am besten mit einem Spritzbeutel). Den Boden mit Schokoladenmousse bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und komplett mit Buttercreme bestreichen. Ebenso im Wechsel mit den weiteren Böden vorgehen. Der letzte Boden bleibt unbestrichen.

Etwas Buttercreme um die Torte streichen, um die Krümel zu binden.

Die Torte eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, dann mit der (eingefärbten) Creme komplett bestreichen und mit einer Teigkarte abziehen. Noch einmal kurz kühl stellen, dann mit einer großen offenen Sterntülle ein Flechtmuster auf den Rand der Tortenoberseite aufspritzen und die Torte nach Belieben dekorieren.

Zubereitungszeit: 90 Minuten zzgl. Kühl- und Backzeit

Niveau: mittel