




Ostertorte

Zutaten

2  Wiener Böden hell oder dunkel

500 g Sahne

160 g weiße Schokolade

1 Vanilleschote

150 g Mascarpone

600 g frische, gemischte Beeren

Beerenmarmelade nach Belieben

Deko nach Belieben



Zubereitung

Für die Füllung die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote auskratzen, zur Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Kurz abkühlen lassen, dann die Sahne über die Schokolade gießen. Mascarpone dazugeben und mit einem Pürierstab kurz durchmischen.

Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Die Creme sollte auf 4°C abgekühlt werden.

Am nächsten Tag die Creme in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer steif schlagen. Sollte die Masse zu weich sein kann auch Sahnesteif hinzugefügt werden. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Einen Wiener Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Marmelade bestreichen und einen weiteren Boden auflegen. Auf diesen Boden Cremetupfen aufspritzen und mit ca. 1/3 der Beeren belegen, einen weiteren Boden auflegen, wieder mit Marmelade bestreichen, einen weiteren Boden auflegen, wieder Tupfen aufspritzen und mit Beeren belegen. Noch einmal einen Boden auflegen, mit Marmelade bestreichen und einen Boden auflegen und Cremetupfen aufspritzen. Mit den restlichen Beeren und essbaren Blüten, Baiser, Ostereiern etc. dekorieren.