



## Ostertorte mit Kaffee & Eierlikör

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: *Silikonform Universo\**, *Silikonform „Tortaflex“\**, *Springform 18 cm ø<sup>1</sup>*

### Eierlikörmousse

- 80 g Mascarpone
- 2 El Zitronensaft
- 20 g Zucker
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 50 g Eierlikör
- 2 Bl. Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der Vanille gut verrühren. Den Eierlikör in einem kleinen Topf erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den warmen Eierlikör nach und nach mit der Mascarponecreme verrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Eierlikörmasse ziehen. Die Eierlikörmousse in die Tortaflexform füllen, glattstreichen und einfrieren.

### Cassisgel

- 150 g *Ponthier Cassispüree<sup>1</sup>* (schw. Johannisbeeren)
- 18 g Vanillezucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Das Johannisbeerpüree mit dem Vanillezucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann sollte inzwischen auch die Eierlikörmousse angefroren sein, sodass das Cassisgel darauf verteilt werden kann. Die Tortaflexform erneut einfrieren. Wenn die Einlage durchgefroren ist kann mit dem Rezept weitergemacht werden.

## Macadamianussteig

- 60 g Butter
- 50 g Zucker
- eine Messersp. gemahlene Vanille
- 100 g Vollei
- 50 g Mehl
- 20 g Maisstärke
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 30 g gehackte Macadamianüsse

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Butter, Zucker und Vanille cremig schlagen, dabei nach und nach das Ei untermixen. Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen, über den Teig sieben und untermixen. Zum Schluss die gehackten Macadamianüsse einrühren. Den Teig in eine gefettete Springform mit 18 cm ø füllen, glattstreichen und ca. 15-17 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm ø ausstechen.

## Kaffee-Frischkäsemousse

### Kaffeecreme:

- 130 g Milch
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 15 g gemahlener Kaffee (alternativ 25 g gehackte Kaffeebohnen)
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 10 g Maisstärke
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- 15 g weiche Butter

Die Milch mit der Vanille und dem Kaffee aufkochen. In einer separaten Schüssel das Eigelb, den Zucker und die Stärke gut verrühren. Die heiße aromatisierte Milch durch ein feines Sieb zur Eimasse geben (*bei Verwendung von gemahlenem Kaffee, den Kaffeersatz gut auspressen*). Alles verrühren und zurück in den Topf gießen. Bei milder Hitze und unter ständigem Rühren aufkochen lassen und 1 Minute köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen, die Butter einrühren und dann die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. 180 g der Kaffeecreme in eine Schüssel geben.

180 g Kaffeecreme (*siehe oben*)

- 180 g Frischkäse
- 160 g Schlagsahne

Die heiße Kaffeecreme und den Frischkäse gut miteinander verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Kaffee-Frischkäsecreme ziehen.

## Aufbau

Gut Dreiviertel der Kaffee-Frischkäsemousse in die Universo Silikonform füllen. An den Seiten hochstreichen und darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden. Die gefrorene

Einlage aus der Tortaflexform lösen und mit der Cassisgelschicht nach oben in die Kaffeemousse drücken. Mit der restlichen Kaffeemousse bedecken und zum Schluss den Macadamianussboden auflegen und herunterdrücken. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 1 Nacht einfrieren. *Rezept: Jean-François Arnaud*

## Schokoladenglasur

- 120 g Zucker
- 120 g Glucosesirup\*
- 65 g Wasser
- 80 g flüssige Sahne
- 120 g dunkle Kuvertüre\*
- 4 Blätter (6,8g) Gelatine

Zucker, Glucose, Wasser und Sahne zusammen aufkochen und auf 106 Grad erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und dann über die gehackte Kuvertüre gießen. 1 Minute warten und dann die Glasur mit einem Mixstab durchpürieren. Die Oberfläche der Glasur mit Folie abdecken und anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## Fertigstellung

Am nächsten Tag die Schokoladenglasur erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Zum Gießen sollte sie eine Temperatur von 35-38 Grad haben.

Die gefrorene Torte ausformen und etwas erhöht auf eine Schale stellen. Mit der flachen Hand eventuell entstandenen Reif von der Oberfläche entfernen. Danach die Torte sogleich mit der Glasur überziehen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einem Messer oder einer kleinen Palette abstreifen. Die Torte auf einen Pappuntersetzer<sup>1</sup> oder Teller setzen und auftauen lassen.

## Schokoladennest

- ca. 100 g dunkle Kuvertüre\*
- Schokoladenostereier

Ein Marmorbrett oder eine Metallplatte (Backblech o.ä.) für 20-30 Minuten in den Gefrierschrank legen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre temperieren.

Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit 4 mm Rundtülle (oder einfach eine kleine Spitze abschneiden) füllen. Das gekühlte Brett ganz dünn mit Öl bestreichen. Mit Hin und Her Bewegungen Streifen auf das Brett dressieren. Sobald die Schokolade ein ganz klein wenig anzieht mit einem Spachtel oder Messer die Enden geradeschneiden, die Streifen zusammenschieben und sogleich mit den Händen zu einem Kreis formen. *Das alles muss relativ schnell gehen, da die Schokolade sonst zu hart wird und sich nicht mehr formen lässt!* Das Nest aushärten lassen, auf die Torte setzen und mit Ostereiern füllen.