

## Osterglückchentorte mit Karamell und Mascarpone

Stufe 2

Zubereitungszeit: 2 h  
Ruhezeit: 4 h



### Zutaten für die Creme:

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
250 g Mascarpone  
200 ml Sahne  
1 EL Zucker

### Zutaten für den Teig:

40 ml Amaretto  
4 tr Bittermandelaroma  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
5 Eier  
75 g Mandelblättchen  
100 g Mandelkerne, gemahlen braun  
250 g Margarine  
100 Dose(n) Sahne-Toffees  
1/4 TL Salz  
250 g Weizenmehl  
175 g Zucker

### Zutaten für die Garnitur:

16 Marzipan-Eier  
8 Zahnstocher



Kaiser Springform  
Classic



Rösle Teigschaber  
Silikon in schwarz



KitchenAid  
Handrührer schwarz



Birkmann  
Tortenplatte Vintage  
mit Fuß, mittel



Le Creuset Backblech  
hoch



Le Creuset  
Frühstücksteller in  
shell pink



Rösle Streich-Palette,  
gekröpft



Eichenlaub  
Kuchengabel aus  
Acryl weiß

1

Zur Vorbereitung den Ofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Die Springform fetten. Mandelblättchen auf einem Backblech verteilen und ca. 10 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene hellbraun rösten und danach abkühlen lassen. Außerdem die Sahne-Toffees 0,5 cm klein würfeln und beiseitestellen.

2

Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz für den Teig 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Die Eier nacheinander hinzugeben und zusammen etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren.

3

1 EL Mehl zu den Sahne-Toffees geben, vermischen und beiseitestellen. Restliches Mehl, gemahlene Mandelkerne und Backpulver mischen, zusammen mit Amaretto und Bittermandel-Aroma zugeben und auf mittlerer Stufe unterrühren.

4

Ein Drittel der gerösteten Mandelblättchen zurücklegen (dafür - für die Dekoration - ganz gebliebene Blättchen auswählen. Die restlichen Mandelblättchen kurz unter den Teig rühren.

5

Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Mehlierte Sahne-Toffees mit einem Teigschaber unter den restlichen Teig heben, ebenfalls in die Form geben und glattstreichen.

6

Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 bis 55 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 2 Stunden abkühlen lassen. Danach den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

7

Für die Creme Mascarpone, Zucker und Vanille-Zucker gut verrühren sowie die Sahne steifschlagen. Dabei erst die Hälfte der Sahne unterrühren, dann den Rest unterheben. Den Rand und die Oberfläche der Torten mit Hilfe einer Palette damit bestreichen. Die restliche Creme kann zusätzlich serviert werden.

8

Zur Dekoration die Ostereier auf die Torte setzen. Die Ostereier für den Rand mit Hilfe von Zahnstochern aufstecken und die zurückgelegten Mandelblättchen als Blüten um die Eier stecken. Die Torte vor dem Servieren bestenfalls 2 Stunden kalt stellen.

Es geht natürlich auch ohne Alkohol: Statt Amaretto kann ganz einfach Milch verwendet werden.