



## Rolf Scheiders Oster-Highlight: Glockenläuten



### Zutatenliste:

#### Böden

- 560g Eier (11-12 Stk.)
- 320g Zucker
- 190g Mehl
- 210g Weizenstärke
- 20g Backpulver
- 125g Butter
- 150g geröstete Mandeln
- 20g Backkakao
- 50ml Frangelico
- 

#### Italienische Buttercreme

- 750 g Butter
- 80 g Eiweiß
- 480 g Zucker



### **Nougat-Himbeerschicht**

- 100g Himbeermarmelade
- 300g Nougat
- 150 g frische Himbeeren

### **Eierlikörcreme**

- 5 Blatt Gelatine
- 1 Liter Sahne
- 300 ml Eierlikör
- 100 g Zucker
- 50g Crispearls

### **Fondant**

- 2,5 kg hellblau/weiß marmoriert
- Dekorfondant gelb für die Blumen

### **Rezept:**

Backzeit: 20 - 30 Minuten

Temperatur: 180°C

### **Für den Teig:**

Für diese Ostertorte werden zwei verschiedene Böden gebacken. Ein Schoko-Biskuit für die untere Etage und ein weißer Mandel-Biskuit für Oben.

Zunächst 560 g frische Eier (ca. 11-12 Stk.) mit 320 g Zucker in einer Schüssel im Wasserbad ca. 10 bis 15 Minuten aufschlagen. Aufpassen, dass die Masse nicht zu warm wird. Körpertemperatur reicht. Dann 190 g Mehl, 210 g Stärke und 20 g Backpulver in einer Schüssel vermengen und die 125 g Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd flüssig werden lassen. Nicht kochen! Das Mehl-Gemisch durch ein Sieb zur aufgeschlagenen Ei-Zucker-Masse geben und gefühlvoll verrühren. Schließlich auch die flüssige Butter unterheben. Zunächst wird nun die kleine Springform (16 cm) zu  $\frac{3}{4}$  mit der Masse befüllt und mit gerösteten Mandelblättchen bestreut. Diese mit den Fingern leicht unterheben. Die restliche Masse wird mit 20 g gesiebt Kakaopulver bedeckt und vorsichtig verquirlt, so dass sich der Teig braun färbt. Nicht zu lange rühren, sonst fällt der Teig zusammen. Diese dunkle Masse nun in die 25cm-Springform geben. Beide Böden bei 180 °C für 20 bis maximal 30 Minuten backen. Am besten nach 20 Minuten eine Stäbchenprobe machen. Beide Böden nach dem Backen aus den Formen lösen und gut abkühlen lassen.



### **Für die italienische Buttercreme:**

Für die italienische Buttercreme den Zucker in einen Topf geben und mit Wasser gerade so bedecken. Unter Rühren aufkochen. Dann den Sirup abkühlen lassen. Das Eiweiß mit dem Rührgerät anschlagen und langsam den erkalteten Zuckersirup hinzugeben. Die Butter in kleine Portionen teilen und nach und nach hinzugeben, sobald die Eiweiß-Zucker-Masse kälter als die Butter ist. Durch konstantes Rühren eine cremige Masse erzeugen. Nicht in den Kühlschrank stellen! Tipp: Deutsche Buttercreme wird unter Zugabe von Pudding hergestellt, französische unter Zugabe von Eigelb.

### **Für die Eierlikörcreme:**

Für die Eierlikörcreme wird die Sahne steif geschlagen. Aufpassen, nicht zu fest sollte sie sein! Parallel wird die Gelatine eingeweicht. Den Zucker abwiegen und mit 250ml Eierlikör vermischen. Mit dem Schneebesen glattrühren. Dann die Gelatine auswringen und in einem Topf kurz erhitzen und flüssig machen. Einen Teil der halbsteifen Sahne in den Topf mit der Gelatine einrühren (falls das Gemisch zu fest wird, wieder kurz erwärmen). Nun werden die zwei Gemische (Gelatine-Sahne & Eierlikör-Zucker) miteinander vermengt und die restliche Sahne untergehoben. Die gesamte Masse auf einem Backblech verteilen, damit sie schneller abkühlt, dann für 10 Minuten ins Eisfach und danach in den Kühlschranklegen, bis sie fest ist. Tipp: Die Masse kann auch über Nacht im Kühlschrank bleiben.

### **Für die Nougat-Himbeerschicht:**

Für die Nougat-Himbeerschicht das Nougat schmelzen und in Spritzbeutel füllen.

### **Fertigstellung:**

Die beiden ausgekühlten Kuchen einmal teilen. Den hellen Teig mit Frangelico tränken und auf den Tortenboden die Himbeermarmelade verstreichen. Anschließend das Nougat mit dem Spritzbeutel aufdressieren und mit den frischen Himbeeren belegen. Den dunklen Boden mit dem restlichen Eierlikör tränken und mit 2/3 der Eierlikörcreme befüllen. Auf die Creme die Crispearls streuen und mit dem oberen Teig bedecken. Beide Torten mit der Eierlikörcreme umstreichen und mit Fondant auskleiden. Dann mit Hilfe von Cake Dowels aufeinander stapeln und wie gewünscht dekorieren mit Osterglocken und Schmetterlingen.