

BESCHWIPSTES OSTERHÄSCHEN

Meister Lampe hat die Lampe an

Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig 100g Zucker und Salz mischen, mit Eiweiß aufschlagen. Eigelb mit 50g Zucker, Butter und Wasser cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen, unter die Eigelbmasse heben, Eischnee unterheben, Kuvertüre unterheben. Die Masse mit dem Spritzbeutel zu 3 Böden in die Formen dressieren. Ca.12 Minuten leicht hellbraun backen, auskühlen lassen.

Für die Mascarpone-Eierlikör-Creme Pfirsichhälften fein würfeln. Mascarpone und Eierlikör vorsichtig glatt arbeiten. Gelatine einweichen, ausdrücken und erwärmen. Zucker mit Eigelb aufschlagen. Sahne steif schlagen.

1/3 der Sahne kräftig unter das Mascarpone-Eierlikör-Gemisch rühren, Gelatine zufügen. Diese Masse vorsichtig zusammen mit der Eigelbmasse unter die restliche Sahne heben.

Etwas von der Creme auf den unteren Boden streichen, die gewürfelten Pfirsiche einstreuen.

Creme bis zur Hälfte in den Tortenring einfüllen, in die Mitte einen mit Eierlikör bestrichenen Boden einlegen, wieder Creme einfüllen, dann noch einen mit Eierlikör bestrichenen Boden einlegen, Rest Creme einfüllen, leicht kuppelförmig glatt streichen und anfrieren.

Torte nach 3 Stunden aus dem Ring lösen, mit auf 50°C erwärmter Schokolade besprühen und nach der eigenen Fantasie mit eingefärbter Zuckermasse und Schokolade zu einem Hasen verzieren oder ganz einfach mit Zuckereiern und Schokoladenhasen österlich garnieren.

*Ovale Form oder
24er Springform*

SCHOKO-MANDELBODEN

*150g Zucker
1 Prise Salz
5 Eiweiß
9 Eigelb
2 EL Wasser
20g flüssige Butter
80g Mehl
100g Mandeln, fein gemahlen
100g Kuvertüre, gehackt*

MASCARPONE- EIERLIKÖR CREME

*4 Pfirsichhälften
180g Mascarpone
100ml Eierlikör
4 Blatt Gelatine (alternativ
Sahnesteif)
70g Zucker
4 Eigelb
350g Schlagsahne*

ca. 100g Schokolade

DEKORATION

*Eingefärbte Zuckermasse und
Schokolade (wenn man
selbst einen Hasen herstellt)
Alternativ Schokoeier und
Schokohasen*