

Osternest-Torte

Bei dieser Osternest-Torte verstecken sich all die guten Sachen im Inneren - fruchtiger Pfirsich und cremiger Frischkäse

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

60 g Pistazienkerne

125 g weiche Butter oder
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

415 g Pfirsichhälften

(Abtropfgew.)

250 g Speisequark (Magerstufe)

200 g Doppelrahm-Frischkäse

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Zitronen-Geschmack

Zum Verzieren:

300 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte

Pistazien

Zuckereier

Wie backt man eine Osternesttorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Pistazien mahlen oder so fein wie möglich hacken. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig vorbereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin und Pistazienkerne mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Kuchen aus der Form lösen, stürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumstellen. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. 2/3 der Pfirsiche pürieren, den Rest in sehr kleine Würfelchen schneiden. Von den pürierten Pfirsichen 3 EL beiseitestellen.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Quark, Frischkäse und Pfirsichpüree in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Gelatine fix 1 Min. einrühren. Nach und nach Paradiescreme unterrühren. Pfirsichwürfelchen mit einem Teigschaber unterheben. Creme auf dem Boden verstreichen und den anderen Boden auflegen. Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Tortenring mit einem Tafelmesser vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Osternesttorte mit der Sahne einstreichen und mit einem Esstlöffel Vertiefungen eindrücken. Vor dem Servieren übriges Pfirsichpüree in Klecksen auf der Tortenoberfläche verteilen, mit den Pistazien und Zuckereiern verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch mit Frischkäse (16% F.i.Tr.) zubereiten.

