

BOCHUMER OSTEREI

Dieses Ei haben wir nicht versteckt

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Eier trennen. 7 Eigelb, 70g Zucker und den Grano Cotto vermengen. Weizenmehl unterrühren.

6 Eiweiß mit 120g Zucker schaumig schlagen und unter die Grano Cotto-Masse heben. Als Letztes die Butter untermengen.

Einen flexiblen Tortenring in Ostereiform bringen. Alternativ gibt man den Teig in eine 26cm Springform und schneidet nach dem Abkühlen eine Eiform aus.

Das Ganze für 30 – 35 Minuten in den Ofen.

Auskühlen lassen und in 3 gleiche Böden teilen.

Wasser mit Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen und danach kurz abkühlen lassen. Ricotta und die Schale einer halben Zitrone unter den Sirup heben.

Die kandierten Früchte mit 1 EL Orangenblütenwasser marinieren. Diese werden auf dem unteren Boden verteilt.

Die Ricottafüllung von der Mitte kuppelförmig auf die Torte streichen. Den zweiten Boden auflegen und den Vorgang wiederholen. Damit die Oberfläche glatt wird und trotzdem kuppelförmig bleibt ein gefalteten Backpapier vorsichtig über die Masse ziehen.

Einen Teil des Marzipans dünn ausrollen (wenn vorhanden, mit einem Strukturnudelholz). Die Platte über die Torte legen.

Die überstehenden Ränder abtrennen. Auf eine weitere Marzipanplatte kleine farbige Marzipankügelchen legen und mit einem Nudelholz platt walzen. Eier ausstechen und seitlich an dem Osterei befestigen. Für das Ostergras grünes Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken. Ebenfalls seitlich befestigen. Aus braunem Marzipan einen Osterhasen formen und mittig auf der Torte platzieren.

Frohe Ostern!

BODEN

100g »Grano cotto«
(alternativ 100g Weizen mit einer Prise Salz und 30ml Milch aufkochen)
20ml Milch
7 Eier
190g Zucker
190g Weizenmehl
80g Butter

FÜLLUNG

60g Orangeat
1 EL Orangenblütenwasser
30ml Wasser
110g Zucker
10g Vanillezucker
1Msp. Zimt
680g Ricotta
½ Zitrone (geriebene Schale)

DEKORATION

400 – 500g farbiges Marzipan
(z.B. gelb, grün, rot, braun)