

Zutaten:

Biskuitboden:

6 Eier
180 g Zucker
180 g Mehl

Buttercreme:

1/4 l Milch
3 Eier
30 g Butter
150 g Zucker
1 P. Vanillinzucker

250 g Butter (Zimmertemperatur)
4 cl Rum

Verzierung:

400 g Marzipanrohmasse
200 g Puderzucker

15 g Kakao
150 g Puderzucker
5 EL kochendes Wasser



Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 20min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Der Teig wird laut Anleitung des "Biskuits aus getrennten Eiern" der Gruppe 20 zubereitet.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star Vario* legen und den *Torten-Profi* mit Hilfe des *Marmor Krusti oval* in Form bringen (siehe Foto). Biskuitteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20 Minuten backen.

Milch, Eier, Butter, Zucker mit dem Schneemann unter ständigem Rühren aufkochen und erkalten lassen. Butter schaumig rühren und ein Pudding untermischen.

Biskuitboden mit dem *Torten- und Garniermesser* einmal durchschneiden. Den zweiten Boden würfeln und mit Rum tränkchen. Biskuitwürfel mit dem *Hardliner* unter die Buttercreme heben. Die Masse kuppelförmig auf dem Boden verteilen.

Marzipanrohmasse mit gesiebt Puderzucker verkneten. Die Hälfte des Marzipans zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen und das Osterei damit bedecken. Kakao, Puderzucker und Wasser mit dem *Softliner klein* verrühren, mit dem *Pinself* die Schokoglasur auf die Marzipandecke streichen. Das Osterei mit einer Marzipanschleife verzieren.