

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
1 P. Puddingpulver
(Schokolade)
60 g Mehl

Füllung:

500 g Sahne
1 P. Sofortgelatine
oder: 6 Blatt
1 P. Vanillezucker
200 ml Eierlikör
50 g Raspelschokolade

Verzierung:

3 EL Kakao
75 g Zartbitter-Kuvertüre
16 Mandelstifte
50 g Zuckerperlen

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitz-Biskuit herstellen.

Lotosblume auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen, mit dem **Liftboy** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Für die Füllung Sahne mit Sofortgelatine und Vanillezucker steif schlagen, Eierlikör und Raspelschokolade unterheben. Die Creme auf dem Biskuit verteilen und fest werden lassen. Torte mit Kakao bestäuben.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, in ein Spritztütchen füllen und zu zwei Hasen verzieren. Mandelstifte in Rest Kuvertüre tauchen und als Krallen in die Pfoten stecken. Das Osterei mit bunten Zuckerperlen bestreuen.