

Oster-Törtchen

Arbeitszeit: 1 Stunde

Backzeit: 9 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	19 g
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	0,25 g
Brennwert	340 kcal / 1.424 kJ

Zutaten für 1 Törtchen:

Biskuitboden:

4 Eier (Größe M)
180 g Zucker
0,5 Pck. Vanillezucker
1,5 TL weiches Butaris Butterschmalz
140 g Mehl

Creme:

370 g gekochter Vanillepudding
600 g weiche Butter
30 g weiches Butaris Butterschmalz
90 g weiches Kokosfett Soft
75 g Puderzucker
0,5 Schoten Vanillemark
Bittermandel-Aroma
Rum-Aroma

Fruchtpüree und Dekoration:

0,5 Dose Pfirsich (465 g Abtropfgewicht)
1,5 Maracuja
45 g Saftbinder (Kaltbindemittel)
Beeren

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Teig Eier, Zucker, Vanillezucker und Butaris Butterschmalz mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 10 Minuten rühren. Danach das Mehl mit dem Schneebesen leicht unterheben.

Schritt 2/5

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in drei Portionen einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, z.B. in ovaler Form, und ca. 9 Minuten backen.



Schritt 3/5

Für die Creme zunächst den Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereiten. Butter, Butaris Butterschmalz, Kokosfett und Puderzucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe rühren, bis die Masse fast weiß ist. Danach löffelweise den zimmerwarmen Vanillepudding hinzufügen und weiter schlagen. Mark der Vanilleschote auskratzen und zur Creme geben. Creme mit ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma und Rum-Aroma nach Belieben abschmecken.

Schritt 4/5

Für das Fruchtpüree das Obst pürieren, mit dem Saftbinder verrühren und abbinden.

Schritt 5/5

Zum Aufbau des Oster-Törtchens die Creme und das Fruchtpüree in je eine Spritztülle füllen. Den ersten Biskuitboden mit Cremetupfen und Fruchtpüreetupfen verzieren. Danach den zweiten Biskuitboden auflegen, erneut mit Creme und Fruchtpüree betupfen und den dritten Biskuitboden oben auflegen. Das Oster-Törtchen mit Creme- und Fruchtpüreetupfen sowie Beeren beliebig verzieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.