



Schoko-Ostertorte

...mit Überraschungseffekt

- Vorbereitung | 30 Min
- Vorbereitung | 30 Min
- Ruhen | 120 Min
- Ruhen | 120 Min

Einkaufsliste

20 cm Springform (min. 10 cm hoch)

Für den Teig:

- 250 ml Milch
- 250 g Butter
- 70 g Backkakao
- 100 g Zartbitterschokolade
- 220 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Naturjoghurt
- 2 Eier
- 3 TL Natron (ca. 7 g)
- 280 g Mehl
- 1 Msp. Salz

Für die Creme:

- 400 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g Schokoraschel

Füllung:

- ca. 200 g Schokoeier oder
- 250 g TK Sauerkirschen
- 50 ml Maracuja- oder Kirschsafte
- 40 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker

Außerdem:

- 1 EL Backkakao
- 2-3 EL warmes Wasser

So wird's gemacht

Für den Teig Teig gerne am Vortag backen. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine hohe Springform fetten. Butter; Backkakao, Schokolade und Milch in einen Topf geben und alles schmelzen lassen.

Derweil die Eier gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Joghurt einrühren. Mehl, Natron und Salz mischen. Schoko-Masse in die Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben. Teig gleichmäßig in die Form geben und den Kuchen 60-70 Minuten backen. Garprobe machen, komplett auskühlen lassen.

Optional! Wer den Kuchen mit Fruchtfüllung machen möchte, kann die Kirschen bereits am Vortag vorbereiten. Hierfür die Kirschen und den Saft in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Kirschen aufgetaut sind, durch ein Sieb geben. Kirschen beiseite stellen, Saft aufkochen. Zucker hinzufügen. Speisestärke mit 50 ml Wasser glatt rühren und in die Saft-Masse unter ständigem Rühren geben. Weiter rühren bis die Masse stark eindickt. Kirschen hinzufügen und die Masse glatt rühren. Abdecken und abkühlen lassen

Für die Creme Kuvertüre und 50 ml Sahne schmelzen und abkühlen lassen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Mascarpone glatt rühren und unterrühren. Die Masse in zwei Teile teilen. Für die Stracciatella-Creme in die eine Hälfte der Creme nun den Vanillezucker einrühren und die Schokoraschel unterheben. Für die Schokocreme in die andere Masse die abgekühlte Schokomasse einrühren und beiseite stellen.

Den Boden in vier gleich große Teile teilen. Auf die beiden mittleren Teile jeweils eine Schüssel oder rundes Gefäß mit ca 10 cm Durchmesser legen und den inneren Kreis ausschneiden. Den untersten Boden auf einen Teller legen, mit drei bis vier Esslöffel Stracciatella-Creme gleichmäßig einstreichen. Einen Boden mit Loch aufsetzen und den Rand ebenso mit Stracciatella-Creme bestreichen. Den zweiten Boden mit Loch vorsichtig aufsetzen und genauso einstreichen.

Nun den Kuchen entweder mit Schokoeiern, Smarties, M&Ms oder anderen Süßigkeiten füllen oder die Kirschmasse in die Mitte geben. Den obersten Boden aufsetzen. Die restliche Stracciatella-Creme um und auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen eine Stunde kalt stellen.

Die Schokocreme in einen Spritzbeutel füllen und den Kuchen mit der Masse einstreichen. Tipp: Eine Palette immer wieder in warmes Wasser geben und den Kuchen so gleichmäßiger einstreichen.

Zum Schluss Backkakao und Wasser mischen und mithilfe eines Pinsels den Kuchen "besprenkeln". Mit weiteren Schokoeiern, Schokosplitttern dekorieren.