

Ostertorte

Menge	Zutaten	Zubereitung
6 150 g	Eier Zucker	<ul style="list-style-type: none"> ■ schaumig schlagen
150 g 1 Pck. 3 El	Mehl Backpulver Kakaopulver	<ul style="list-style-type: none"> ■ mischen ■ sieben ■ unterheben ■ in eine ausgelegte Springform geben ■ im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen ■ auskühlen lassen ■ einmal durchschneiden
500 ml 2 Pck. 2 Pck.	Sahne Vanillinzucker Sahnesteif	<ul style="list-style-type: none"> ■ steif schlagen ■ kalt stellen
3 1 El	säuerliche Äpfel Margarine	<ul style="list-style-type: none"> ■ schälen, in Spalten schneiden ■ andünsten
225 g	Apfelmus	<ul style="list-style-type: none"> ■ einen Boden bestreichen ■ etwas Sahne darüber streichen ■ Apfelspalten aufschichten ■ etwas Sahne darüber streichen ■ zweiten Boden darüberlegen ■ Torte mit Sahne umhüllen
100 g 50 g 1 El 8 El	Marzipan Puderzucker Kakao geh. Pistazien	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marzipan mit Puderzucker verkneten ■ ausrollen, Hasen ausstechen ■ mit Kakao bestäuben ■ Torte mit Hasen und Pistazien dekorieren

