

Ü - Ei Torte

Für 8 Portionen:

2 Eier (getrennt),
Salz,
100 g Zucker,
40 g Mehl,
40 g Speisestärke,
2 TL Backpulver,
6 EL Milch,
1 TL Kakaopulver (gesüßt),
2 Blatt weiße Gelatine,
400 ml Schlagsahne,
1 P. Vanillinzucker,
100 g Schokoladenraspeln,
8 Überraschungseier,
1 P. Bunte Zuckerschrift,
eventuell Gummibären, Schokobonbons und -tierchen.

Zubereitung:

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 75 g Zucker einrieseln lassen und 1 Min. weitergehen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke, und Backpulver sieben und unterheben. Den Teig in eine gerettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (28 cm Durchmesser) streichen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 Min. backen. Aus der Form stürzen und kalt werden lassen.

Milch und Kakao verrühren, den Boden damit beträufeln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, 25 g Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Die Schokoraspel unterrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, 25 g Zucker und Vanillzucker steif schlagen. Die Schokoraspele unterrühren. Die Gelatine ausdrücken lauwarm auflösen und unter die Sahne rühren. Den Boden damit bestreichen und 1/2 Std. kalt stellen.

Überraschungseier auspacken, die Namen der eingeladenen Kinder mit Zuckerschrift darauf schreiben und auf die Torte legen. Eventuell mit Gummibärchen, Bonbons und Schokotierchen servieren.

Gas 3, Umluft 160 Grad Zeit: 40 Min. (+ Kühlzeiten)