

Eierkuchentorte mit weißer Schokoladencreme

Das große Finale 2021: eine Silvestertorte aus Eierkuchen. Für die Creme verwenden wir weiße Schokolade, Quark, Mascarpone und einen guten Schuss Eierlikör, oder - falls die Kinder mitnaschen möchten - Vanillesauce. Das wird der Knaller!

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Eierkuchenteig:

300 g Weizenmehl 405
4 Eier
400 ml Vollmilch
100 ml Mineralwasser Sprudel
30 g Zucker
2 Prisen Salz

Für die Creme:

160 g weiße Schokolade
400 g Magerquark
250 g Mascarpone
500 ml Sahne
3 Pck Vanillezucker
40 g Zucker
8 EL Eierlikör bzw. für alkoholfreie Version 8 EL Vanillesauce

Für die Garnitur:

nach Belieben Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sprühsahne

Zubereitung

Eierkuchenteig:

Mehl und 30 g Zucker sowie Prise Salz in eine Schüssel geben, Eier dazu, mit Schneebesen glattrühren, währenddessen portionsweise die Milch dazugeben und glattrühren. Zum Schluss Mineralwasser dazu gießen, gut verrühren und 15 min quellen lassen.

Creme:

Weißer Schokolade fein hacken.

100 ml Sahne in einem Topf fingerwarm erwärmen, vom Herd nehmen, feingehackte Schokolade darin schmelzen, leicht abkühlen lassen.

Die restlichen 400 ml Sahne mit Rührgerät aufschlagen, sobald sie andickt, das Sahnesteif dazugeben und zum Schluss Vanillezucker dazu und fertig schlagen.

Magerquark und Mascarpone mit 40 g Zucker und Eierlikör bzw. Vanillesauce mit dem Schneebesen glattrühren. Geschmolzene Schokoladen-Sahne-Mischung dazugeben, verrühren. Geschlagene Sahne in zwei Portionen unterheben.

Pfanne mit Sonnenblumenöl auspinseln, und insgesamt 8 Eierkuchen backen, nach jedem Eierkuchen die Pfanne wieder mit Öl auspinseln.

Eierkuchen abkühlen lassen.

Ersten Eierkuchen auf Tortenplatte platzieren, mit Schokosauce bepinseln und 1/8 der Creme bestreichen. Auf diese Weise Eierkuchen und Creme aufschichten.

Trick: Um auf jedem Eierkuchen etwa die gleiche Menge an Creme zu verteilen, können Sie die Creme gleichmäßig auf vier Schüsseln verteilen und nehmen dann jeweils die Hälfte für einen Eierkuchen.

Über Nacht kaltstellen (bei Temperaturen zwischen 7 und 3 Grad geht auch der Balkon).

Vor dem Servieren mit Sahne und Beeren garnieren. Am besten mit dünnem, scharfem Messer aufschneiden.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!