



*German Bee  
Handmade*

*weil Handgemachtes besser ist*

### **Osterkuppeltorte (Festliche Käsesahnetorte)**

Festlicher Blickfang mit fruchtiger Ananas & milchfreier Füllung



#### **Zutaten für eine Torte:**

##### **Für den Biskuitboden:**

- 5 Eigelb (Größe M)
- 3 EL warmes Wasser (30 g)
- 180 g Zucker (aufgeteilt in 2/3 und 1/3)
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 5 Eiweiß (Größe M)
- 150 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 75 g Speisestärke
- 1 gestrichener TL Backpulver (4 g)
- Pflanzencreme oder Margarine für die Form

##### **Für die Käsesahne-Füllung:**

- 9–10 Blatt Gelatine (kaltes Wasser zum Einweichen)
- 200 ml Haferdrink (3,5 % Fett)
- 3 Eigelb
- 150 g Zucker
- 1 Messerspitze Salz
- 1 TL Zitronenschalenaroma oder geriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft (8 g)
- 400 g Soja-Quark (Skyr Style Alternative)
- 400 g vegane Schlagcreme
- 100 g Ananasstücke (gut abgetropft)

### **Für die Dekoration:**

- 200 ml vegane Schlagcreme
- 1 Päckchen Sahnefest
- 10 g gehackte Pistazien
- 10 g Haselnusskrokant
- 16 kleine (vegane) Schokoeier

### **Zubereitung:**

#### **Schritt 1: Der Biskuitboden**

1. Eine Springform am Boden mit Pflanzencreme oder weicher Margarine einfetten (den Rand fettfrei lassen).
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eigelb, Wasser, 2/3 des Zuckers und Vanillezucker etwa 8 Minuten lang sehr schaumig rühren.
4. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Achten, dass kein Eigelb hineingelangt!
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem restlichen Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
6. In die Form füllen und 25–30 Minuten backen. Kurz vor Ende die Stäbchenprobe machen.
7. Direkt nach dem Backen die Form kräftig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Luft entweicht und der Boden nicht einsinkt. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

#### **Schritt 2: Vorbereitung der Kuppel**

8. Den kalten Boden zweimal waagrecht durchschneiden, sodass drei Platten entstehen.
9. Bei einer Platte eine ca. 20 cm große runde Scheibe ausschneiden.
10. Eine 3-Liter-Schüssel glatt mit Frischhaltefolie auslegen (Folie überlappend verwenden, um Blasen zu vermeiden).
11. Die erste große Biskuitplatte passgenau in die Schüssel einlegen und die Wände damit auskleiden.

#### **Schritt 3: Die Käsesahne-Füllung**

12. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
13. Haferdrink, Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis es dicklich bindet.
14. Sofort die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.
15. Den Soja-Quark unterrühren und im Kühlschrank leicht gelieren lassen.
16. Die vegane Schlagcreme steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

#### **Schritt 4: Schichten und Kühlen**

17. Einen Teil der Quarkmasse in die Schüssel füllen.
18. Die Ananasstücke und die 20-cm-Biskuitscheibe darauf platzieren.
19. Restliche Masse einfüllen und mit der dritten Biskuitplatte als Boden abschließen.
20. Für mindestens 12 Stunden (besser 16–18 Stunden) in den Kühlschrank stellen. Nur so erhält die Torte einen stabilen Halt.

#### **Schritt 5: Finish und Dekoration**

21. Die Torte auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen. Eventuelle Biskuitüberstände am Rand bündig abschneiden.
22. Schlagcreme mit Sahnefest sehr steif schlagen und die Torte rundherum grob einstreichen.
23. Mit einer Palette von unten nach oben glatt ziehen (eine Drehscheibe ist hier hilfreich).
24. Die Torte komplett mit Pistazien und Haselnusskrokant bestreuen (mit Schwung gegen die Seiten werfen).
25. 16 Stücke markieren, Sahnerosetten aufspritzen und mit Schokoeiern verzieren.

---

*Schau dir die Schritt-für-Schritt-Anleitung auf YouTube an, oder besuche meine Internetseite!*

YouTube: <https://youtu.be/u9pokXBBDEg>

Homepage: <http://www.germanbee.org>