

Last-Minute-Ostertorte



ZUTATEN FÜR EINE TORTE:

Basis

1 FÜRSTENKLASSE Sahnetorte (TK)

Dekoration

8 EXCELSIOR MAGIE DU CHOCOLAT Schokoeier

1 EXCELSIOR MAGIE DU CHOCOLAT Osterhase

100 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre

100 g ARDILLA Pistazienkerne

ZUBEREITUNG:

1. Die Tiefkühltorte nach Packungsanleitung auftauen lassen. Die Pistazien schälen und in der Küchenmaschine grob hacken.

2. Ein Wasserbad vorbereiten und die Kuvertüre grob gehackt darüber zum Schmelzen bringen.

3. Eine Glasschüssel mit der Öffnung nach unten auf einem Blech mit Backpapier platzieren und eine Frischhaltefolie darüberlegen.

4. Die Schokolade mit einer Gabel oder Löffel in dünnen Fäden nach und nach

über die vorbereitete Schüssel träufeln, bis ein Schokonest entstanden ist – an einem kühlen Ort vollständig aushärten lassen.

5. Die gehackten Pistazien gleichmäßig am Tortenrand verteilen und auch einige darüber streuen – das Schokonest mittig auf der Torte platzieren. Zum Abschluss die Schokoeier und je nach Größe den ganzen Schokohasen oder nur seinen Kopf im Nest platzieren.