Mona de Pascua Catalana – Spanischer Osterkuchen in der katalanischen Version

Katalanische Version des traditionellen Osterkuchesn zum Ende der Fastenzeit

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 17 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 130 g Mehl
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- Abrieb 1 Bio-Zitrone

Für die Füllung und Tränke

1 großes Glas Aprikosen-Marmelade ohne Stücke
75 g Zucker
75 ml Wasser

Für den Rand

160 g Zartbitter-Schokolade
60 g gehackte Mandeln

Für die Dekoration

1 Schokoladen-Osterhasen
Kleine Osterhasen, Ostereier, etc. nach Wunsch
Bunte Federn

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (22 cm Ø) einfetten und ausmehlen.
3. Für den Teig Eier, Zitronenabrieb, Zucker und Salz einige Minuten hellcremig aufschlagen, so dass sich das Volumen mehr als verdoppelt. Anschließend das Mehl auf die Masse sieben und gründlich aber vorsichtig unterheben, nicht verrühren! Den Teig in die Form geben, glattstreichen und für ca. 15-17 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
4. Nach der Backzeit den Boden aus der Form lösen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Inzwischen den Sirup zum Tränken aus Wasser und Zucker herstellen. Beides in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur aufkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
6. Die gehackten Mandeln in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten und ebenfalls zur

Seite stellen.

7. Den abgekühlten Boden einmal waagerecht durchschneiden. Beide Böden auf der Schnittstellen-Seite mit dem Sirup tränken. Das geht super mit einem Silikon-Pinsel.
8. Die Aprikosen-Marmelade leicht erwärmen (Topf oder Mikrowelle) und die Hälfte auf dem getränkten, unteren Boden gleichmäßig verstreichen. Den zweiten Boden mit auflegen und nun auch die Oberfläche zuerst mit dem Sirup tränken und anschließend großzügig mit Aprikosen-Marmalede bestreichen.
9. Die Schokolade groß hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Den Rand der Torte mit geschmolzener Schokolade bestreichen und die bereitgestellten zuvor gerösteten Mandeln gleichmäßig am Rand verteilen und leicht andrücken.
10. Die Torte für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade trocknet. Anschließend nach Wunsch österlich dekorieren. Klassisch ist ein großer Schoko-Hase in der Mitte, sowie kleine Ostereier oder andere Oster-Süßigkeiten und bunte Federn.