

Oster-Topfentorte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Keksboden:

40 grob zerbröselte Biskotten
125 g weiche Butter

Topfentorte:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Joghurt
¼ l Milch
500 g Speisetopfen (10 %)
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

500 g weißer Rollfondant
1 Pkg. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
Dr. Oetker Schoko Streusel

1 Keksboden:

Für den Keksboden Biskotten mit Butter verrühren. Eine Springform (24 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Den Keksboden mit einer Teigkarte darin verteilen und leicht andrücken. 1/4 Std. kalt stellen.

2 Topfenfüllung:

Für die Füllung Tortenhilfepulver mit Milch und Topfen nach Packungsanleitung zubereiten. Die Speisefarbe dazugeben und gut einrühren. Die Füllung in eine Springform (24 cm Ø) Form geben und glatt streichen. 2 Std. kalt stellen.

3 Zum Dekorieren:

Ein Stück weißen Fondant zu einer Kugel (ca. 4-5 cm) formen und auf einer Seite flach drücken. Für den Schwanz eine kleine Kugel aus weißem Fondant formen und für den Wolleneffekt mit der Messerspitze Kerben eindrücken. Zwei weiße Kugeln formen, etwas flach drücken und zu Füßen formen. Mit einem Messer zwei Linien auf der Oberseite für die Zehen eindrücken. Etwas weißen und roten Fondant zu rosa Fondant verkneten. 8 kleine Kugeln formen und auf den Füßen als Fersen und Zehen flach drücken.

- 4 Für die Karotten gelben und roten Fondant verkneten und 11 orange Kugeln formen. Die Kugeln zu Karotten formen und an der flachen Seite ein Loch eindrücken. 11 grüne Kugeln aus Fondant flach drücken, jeweils 3 Kerben einschneiden, etwas auseinander drücken und zu Karottenstielen formen. Die Stiele in die Löcher der Karotten schieben.
- 5 Das Kaninchen in der Mitte der Torte zusammensetzen. Einige Karotten in die Topfentorte stecken. Die Schokolade-Streusel als Erde auf die Torte streuen. Die übrigen Karotten auf die Torte legen.