

Osterhase 3D-Torte

etwa 18 Stück



gelingt leicht



___ bis zu 90 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten (3 - 4 Tage vorher):

100 g rosa Modellierfondant
1100 g weißer Rollfondant
1 Eiklar (Größe M)

All-in Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Prise Salz
½ KL Dr. Oetker Madagaskar Bourbon Vanille Extrakt
200 ml Mineralwasser
200 ml Speiseöl
270 g gesiebtes glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
120 g geriebene Mandeln

Erdbeer-Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
350 g pürierte Erdbeeren
30 g Zucker

Frischkäse-Creme:

250 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
250 g Speisetopfen 20%
1 KL Dr. Oetker Madagaskar Bourbon Vanille Extrakt
70 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
½ l flüssiges Schlagobers

Zum Einstreichen:

250 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
50 g flüssiges, warmes Kokosfett

Zum Dekorieren:

Lebensmittelpaste nach Wahl
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 Zum Vorbereiten (3 - 4 Tage vorher):

Rosa Fondant für die Ohrmuscheln ausrollen und ausschneiden. Etwas vom weißen Fondant ausrollen und die Ohren ausschneiden. Übrigen Fondant in Frischhaltefolie gewickelt aufbewahren. Die Ohrmuscheln mit Eiklar bestreichen und mit den Ohren zusammensetzen. Die Fondantteile 3 - 4 Tage gut trocknen lassen.

2 All-in Sandmasse:

Eier mit Zucker, Salz und Vanille-Extrakt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mineralwasser und Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) füllen.

Die Formen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten

3 Erdbeer-Füllung:

Sahnesteif mit Erdbeeren und Zucker verrühren und 5 Min. stehen lassen.

4 Frischkäse-Creme:

Frischkäse mit Topfen, Vanille Extrakt, Staubzucker und Sahnesteif glatt rühren. Das Schlagobers cremig aufschlagen und unterrühren.

Die erkalteten Tortenböden 2-mal durchschneiden. 1/5 der Creme auf den untersten Tortenboden und nicht über den Tortenrand hinaus aufstreichen. Mit einem Löffel eine Mulde eindrücken und 1/5 der Erdbeer-Füllung einfüllen. Mit dem nächsten Tortenboden abdecken, mit Creme, Füllung und Tortenböden fortfahren und mit dem letzten Tortenboden abschließen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

5 Zum Einstreichen:

Butter mit Staubzucker cremig aufschlagen, das Kokosfett einlaufen lassen und weiter aufschlagen.

Die Torte mit 1/3 der Creme einstreichen und ca. 40 Min. kalt stellen. Den zur Seite gegebenen weißen Fondant ausrollen, die Torte damit eindecken und überstehenden Fondant abschneiden.

6 Zum Dekorieren:

Gesicht und Füße aus dem zur Seite gegebenen rosa Fondant und Abschnitt des weißen Fondants formen und anbringen. Mit Zuckerschrift Augen aufmalen. Die übrige Creme teilen und mit Lebensmittelpaste bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Cremes in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und Haare aufspritzen. Für die Ohren mit einem kleinen Messer zwei Schnitte im hinteren Teil der Torte anbringen und kurz vor dem Servieren die getrockneten Ohren einstecken. Einige Zuckerperlen auf die Torte streuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ist mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 2 Tage haltbar. Die Ohren erst kurz vor dem Servieren anbringen, sonst werden sie weich.