

Osterhasentorte

etwa 16 Portionen

 aufwändig

 bis zu 100 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

170 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 g weiche Butter

Wiener Masse:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
70 g glattes Mehl
70 g Speisestärke
15 g Backkakao
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
90 g heiße, flüssige Butter

Füllung:

2 EL Kirschenmarmelade
175 g Kompottmandarinen
(Abtropfgew. 175 g)
600 ml flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt
bunte Schokoladeneier

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

- 2 1/4 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. 6 Hasenmotive ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den übrigen Teig zu einer Kugel formen rund (26 cm Ø) ausrollen, auf das Backblech geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Die Hasen 5 Min. früher aus dem Rohr nehmen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Wiener Masse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Butter kurz unterrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

4 Den erkalteten Biskuitboden 1-mal durchschneiden.

5 Füllung:

Den Mürbteigboden mit Marmelade bestreichen. Den unteren Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Die Mandarinen auflegen. Schlagobers mit Vanillin Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte auf die Mandarinen streichen. Den Biskuitoberteil auflegen und leicht andrücken. Die Torte mit dem übrigen Schlagobers einstreichen und den Tortenrand mit einem lauwarmen trockenen Tafelmesser wellenförmig gestalten. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

6 Zum Verzieren:

Die Torte mit Pistazien bestreuen. Die Hasen mit Zuckerschrift, Streudekor und Schokoladeneier verzieren.