

Osterhasen Torte



Backerfahrung: ☀

Zutaten
Für eine Springform

Boden
4 Eier
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
150 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
70 g Kokosraspeln
70 g Butter

Für die Creme
250 ml Milch
80 g Zucker
25 g Speisestärke
30 g Kokosraspeln
250 ml Schlagsahne
1 Packung Sahnesteif

400 ml Schlagsahne
2 Packungen Sahnesteif
1 Packung Vanillezucker

4 EL Kirschmarmelade

Zum verzieren
150 g Marzipan Rohmasse
rote Speisefarbe
60 g Puderzucker
50 g Schokolade
Kokosraspeln / Spaghetti

Zubereitung

Backofen vorheizen

Für den Teig

Die Eier und das Wasser mit Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig rühren. Zucker hinzufügen und weitere 2 Minuten schlagen.

Das Backpulver mit dem Mehl mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme siebe, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Im Anschluss das restliche Mehlgemisch unterrühren. Die Butter in der Mikrowelle zerlassen und abkühlen lassen dann zusammen mit den Kokosraspeln unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Springform geben und glatt streichen und auf dem mittleren Rost backen.

Inzwischen die Creme zubereiten. Hierfür die Milch, den Zucker und die Speisestärke in einem kleinen Topf gut verrühren und unter rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kokosraspel unterrühren und die Creme erkalten lassen. Dabei ab und zu umrühren. Sobald die Creme kalte genug ist die Sahne steif schlagen und unterheben bis zum verwenden kalt stellen.

Den Kuchen nach dem backen aus der Form holen das Backpapier abziehen und den Boden abkühlen lassen. Im Anschluss seitlich aus dem Kuchen kleine Halbmonde aus schneiden und den Boden zweimal durchschneiden. Den unteren Boden erst mit Marmelade (2 EL) bestreichen dann Creme drauf geben einen Boden darauf geben und diesen wieder einstreichen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Tortenoberfläche und den Rand mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Den Kuchen großzügig mit Kokosraspeln bestreuen.

Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen, für die Füße und Ohren jeweils 2 Ovale aufspritzen. Für die Nase zwei größere Tupfen und für die Augen zwei kleine Kreise aufspritzen. Die Füße und Ohren ebenfalls mit Kokosraspeln bestreuen.

Die Marzipan Rohmasse mit der Speisefarbe und dem Puderzucker mischen und gut durchkneten. Im Anschluss mit einer Puderzucker bestäubten Fläche ca. 2 cm dick ausrollen. Für die Füße und Ohren jeweils 2 Oval in der Größe der aufspritzen Sahne ausschneiden, zusätzlich noch 6 kleine Kreise für die Füße ausstechen und ein Dreieck für die Nase. Die ausgestochenen Teile auf der Torte verteilen. Die Schokolade schmelzen und mit Hilfe von einer Spritzbeutel oder einem kleinem Löffel die Augen füllen. 1 Spaghetti halbieren und mit den restlichen seitlich als Schnurrhaare einstecken. Den Kuchen bis zum servieren kühl stellen.

TIPP

Wenn keine Kinder mitessen könnt Ihr dem Teig noch 1 Packung Rum-Aroma und der Creme 2 EL Rum hinzufügen.

Statt der Kirschmarmelade könnt Ihr auch Aprikose nehmen. Auch sehr lecker ist es den Kuchen mit einer Quark Mandarinen oder Schokocreme zu füllen.

Statt Marzipan könnt Ihr für die Verzierung auch Fondant nutzen.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 180 °C

Umluft 160 °C