

Osterhasentorte

Dessert

Kinder

Ostern

Torten



ZUBEREITUNG

Die Dotter mit Staubzucker u. Aroma cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen u. vorsichtig einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben u. mit Kokosette u. Butter unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) füllen u. die Oberfläche glatt streichen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Strom: 180 °C, Gas: Stufe 3, Backzeit: ca. 45 Minuten. Für die Creme Milch, Zucker, Butter u. Stärke gut verrühren u. unter Rühren zu dicklicher Konsistenz kochen. Von der Kochstelle nehmen, Kokosette u. Rum gut einrühren u. unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Obers mit Sahnesteif nach Vorschrift auf dem Päckchen aufschlagen u. unter die erhaltete Kokoscreme heben. Die erhaltete Torte zuschneiden (rechts u. links kleine Halbmonde ausschneiden). Die Torte 2 mal durchschneiden. Die Tortenplatten mit Konfitüre bestreichen und mit Creme zusammensetzen. Obers mit Sahnesteif nach Vorschrift auf dem Päckchen aufschlagen. Mit der Hälfte des Schlagobers Oberfläche und Rand bestreichen. Das übrige Obers in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Für Füße und Ohren Ovale aufspritzen. Für die Nase zwei große Tupfen und für die Augen kleinere aufspritzen. Den Marzipan ca. 2 mm dick auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Füße, Ohren und Nase zuschneiden und auflegen. Mit dem Finger etwas Glasur auf die Augen tupfen. Die Torte mit Kokosette dick bestreuen (mit einem Backpinsel das Kokosette vorsichtig vom Marzipan entfernen).

ZUTATEN

6 Eigelb

90 g Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Aroma
Finesse Jamaica Rum

6 Eiklar

90 g Kristallzucker

180 g glattes Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

70 g Kokosette

70 g zerlassene Butter

Creme

1/16 l Milch

50 g Zucker

1 Zehe Butter

1 TL Maisstärke

30 g Kokosette

2 EL Rum

1/4 l Schlagobers

1 Pkg. Dr. Oetker
Sahnesteif

Sauerkirschkonfitüre

1/4 l Schlagobers

1 Pkg. Dr. Oetker
Sahnesteif

Zum Verzieren

70 g rosa Marzipan

erweichte Dr.Oetker Decor
Kakaoglasur

Kokosette

