



Süße Hasen-Torte mit Karottenkuchenböden & Nüssen



Zutaten

Für die Dekoration:

1 Pck.	schwarzer Fondant
1 Pck.	rosa Fondant
2 Pck.	weißer Fondant
	Zahnstocher
	Schaschlikspieße

Für den Teig:

250 g	Mehl
5	Eier
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 TL	Zimt
150 ml	neutrales Öl
350 g	Möhren

Für die Füllung:

900 g	Frischkäse
150 g	Walnüsse
200 g	Kokosraspel
3 gehäufte EL	Kakaopulver
400 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
	rote Lebensmittelfarbe
	rosa Lebensmittelfarbe
500 g	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €

veggie

Zubereitung

Suchst du noch nach der perfekten Torte um deine Liebsten an Ostern zu überraschen? Dann haben wir das perfekte Rezept für dich! Eine wunderschöne Oster-Torte in Hasenform! Die Oster-Torte besteht aus drei saftigen Kuchenböden aus leckerem Karottenkuchenteig. Gefüllt und bestrichen wird die Oster-Torte mit einer super cremigen Frischkäse-Buttercreme. Das Fell des Hasen haben wir durch Kokosraspel imitiert und die Ohren und Hasenfüße aus süßem Fondant gebastelt. Die Oster-Torte sieht aber nicht nur super niedlich aus, sondern schmeckt auch super lecker! Wenn du also noch kein Rezept für das Osterfest hast, solltest du diese Hasen-Torte unbedingt probieren! So geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Deko, damit diese aushärten kann. Dazu aus Fondant Hasenfüße, Ohren, einen kleinen Mund und ein Näschen formen und diese mit Spießchen versehen, damit sie später in den Kuchen gesteckt werden können.

Step 2:

Dann kannst du den Teig vorbereiten. Dazu heizt du erst einmal den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Die Möhren schälen und fein raspeln. Zucker zusammen mit den Eiern fest aufschlagen. Zimt, Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel miteinander vermischen. Dann das Öl in die Ei-Masse geben und die Möhren untermischen. Zum Schluss das Mehl unterheben und die Masse auf drei Springformen (19 cm) aufteilen. Im heißen Ofen für ca. 18 Minuten goldbraun backen. Die Böden musst du danach vollständig auskühlen lassen.

Step 3:

Anschließend kannst du die Füllung machen. Dazu 400 g weiche Butter mit 500 g Puderzucker und einem Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Dann den Frischkäse nach und nach unterheben. Ein Drittel der Masse wegnehmen und diesen Teil mit Kakaopulver einfärben.

Step 4:

Nun bestreichst du den ersten Boden mit der hellen Creme und streust einige Walnüsse oben drauf. Den zweiten Boden darauf geben, ebenso mit Creme bestreichen und Walnüssen belegen und mit dem letzten Boden abdecken. Nun die Torte mit der dunklen Creme eindecken, mit Kokosraspeln als Fell bestreuen und die Kokosraspel leicht andrücken. Die Torte anschließend kaltstellen.

Step 5:

In der Zwischenzeit teilst du die übrige Frischkäsemasse in drei Teile und färbst einen Teil in rot und einen anderen Teil in rosa ein. Ein Teil bleibt weiß. Alle drei Massen in verschiedene Spritztüllen mit unterschiedlich großen Sterntüllen füllen und auf die Torte spritzen. Jetzt kannst du die Ohren, die Füße und die Nase in den Hasen stecken. Bis zum Servieren kannst du die Torte kaltstellen.