



Hasentorte

Knusprige Hasen auf lockerem Biskuit, süßer Creme & Mandarinen - Die leckere Torte ist zu Ostern besonders beliebt.

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett
Backpapier

Mürbeteig:

175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig:

75 g Butter
4 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
15 g Dr. Oetker Kakao
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
2 EL rote Konfitüre, z. B. Kirschkonfitüre
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
600 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie backe ich eine leckere Hasentorte?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und den Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 1/4 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und etwa 6 Hasenmotive ausstechen. Hasen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
bunte Schokoladeneier

- 4 Übrigen Teig zu einer Kugel formen, auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und ebenfalls backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Hasen nach dem Backen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Boden nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

- 5 Biskuitteig zubereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden der gesäuberten Springform fetten und mit Backpapier belegen.

- 6 Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und sofort backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 7 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.



8 Füllung zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Unteren Biskuitboden auflegen, leicht andrücken. Mandarinen auf den unteren Boden legen. Sahnesteif mit Vanillin-Zucker mischen und Sahne damit steif schlagen. Die Hälfte der Sahne vorsichtig auf den Mandarinen glatt streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Sahne einstreichen. Den Rand dekorativ mit einem Tafelmesser verzieren. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

9 Verzieren:

Die Hasen mit Zuckerschrift und Gebäckschmuck verzieren. Die Hasentorte mit Pistazien bestreuen. Hasen und Schokoladeneier vor dem Servieren auf die Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bestrichene, trockene Gebäckhasen jeweils mit etwas Kuvertüre "zusammenkleben".
- Sollte der Mürbeteig kleben, stellen Sie ihn etwa 30 Min. in den Kühlschrank.