

# Naked Cake Ostern

Mit dieser kleinen Joghurt-Sahnetorte mit bunter Oster-Dekoration wird Ostern zu einem süßen Genuss.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake  
Joghurt  
100 g weiche Margarine oder Butter  
2 Eier (Größe M)  
25 ml Milch (2 EL)

### Sahnebelag:

3 EL Ananaskonfitüre  
400 g kalte Schlagsahne  
150 g Joghurt  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
grün

### Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Vollmilch  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten  
bunte Schokoladeneier

## Wie mache ich eine kleine Ostertorte?:

### 1 Vorbereiten:

Für die Dekoration ein Dessertschälchen (Ø etwa 9 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und in den Kühlschrank stellen. Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Teig mit Margarine oder Butter, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

**Nach 10 Min.** den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen.

Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.

- 3 Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

#### 4 Sahnebelag zubereiten:

Unteren Boden mit Konfitüre bestreichen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne, Joghurt und grüner Speisefarbe nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte des Belages auf der Konfitüre verstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Creme einstreichen. Mit einer Teigkarte den Rand glatt streichen. Die Oberfläche mit einer Gabel so durchziehen, dass ein Gras-Muster entsteht. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 5 Dekoration:

Kuvertüre fix in einen Gefrierbeutel oder Einwegspritzbeutel geben und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und ein Nest in das kalte Dessertschälchen spritzen. Schälchen in den Kühlschrank stellen und Kuvertüre fest werden lassen.



#### 6 Verzieren:

Vor dem Servieren vorsichtig das Nest mit der Frischhaltefolie aus der Tasse lösen und Folie entfernen. Das Nest auf die Osterwiese legen, mit Schokoladen-Eiern füllen und den Naked Cake mit Dekorblüten dekorieren.