

Ostertorte mit Fondant

Wie Ostern schmeckt? Nach Eierlikör, Schokolade und dieser österlichen Fondanttorte.

etwa 10 Stück



aufwändig

bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig I:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
85 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dinkelmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Eierlikör
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Biskuitteig II:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
85 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dinkelmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Eierlikör
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
275 ml Milch
100 ml Eierlikör
200 g weiche Butter

Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
150 ml Eierlikör

Zum Verzieren:

2 Holzspieße
700 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot, grün
Puderzucker
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Marzipan Rübli

Wie backe ich eine Ostertorte mit Fondant?:

1 Vorbereiten Verzierung:

Am Vortag den Hasen modellieren: Aus 200 g weißem Fondant einen stumpfen Tropfen formen. Mit einem Tafelmesser an der Rückseite 2 Vertiefungen für die Ohren (Abb. 1), vorne mit einem Modellierstab 2 Augenhöhlen und eine längliche Vertiefung für die Nase eindrücken.

2 Für die Ohren jeweils 50 g weißen Fondant zu 15 cm langen Rollen formen, diese jeweils an einem Ende etwas dünner rollen. Rollen flach drücken und von der dünnen Seite einen Holzspieß gut 5 cm mittig hineinstecken (Abb. 2). Die Ohren mit einer Schneid- und Prägerrolle mittig von beiden Seiten eindrücken und die dicken Enden überklappen (nicht andrücken).

3 Für die Pfoten jeweils 25 g weißen Fondant zu Tropfen formen. Bei den vorderen Pfoten mit z. B. einem Modellierstab oder Tafelmesser Zehen einkerben. Die hinteren Pfoten zu Talern (Ø 6 cm) flach drücken. Ein etwa haselnussgroßes Stück weißen Fondant rot einfärben. Für jede Hinterpfote 3 kleine und ein größeres Kügelchen formen, flach drücken, mit etwas Zuckerschrift auf die Pfote kleben und andrücken.



- ④ Ein etwa kirschkerngroßes Stück Fondant zu einer Bohne formen und mit etwas Zuckerschrift als Nase in die Vertiefung am Kopf kleben. Für die Augen 2 kleine Kügelchen Fondant mit Kakao einfärben und mit Zuckerschrift in die Augenhöhlen kleben. Alle Fondantteile auf Backpapier legen und einen Tag trocknen lassen.

⑤ Vorbereiten Biskuitteig:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

⑥ Biskuitteig zubereiten:

Es werden **2 Biskuitböden nacheinander** gebacken: Für den ersten Biskuit Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter, Eierlikör und Pistazien kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- ⑦ Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkalte Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

⑧ Buttercreme zubereiten:

pudding nach Packungsanleitung, **aber mit nur 40 g Zucker, 275 ml Milch und dem Eierlikör**, zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

⑨ Ganache zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Eierlikör in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Alles in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

- ⑩ Mitgebackenes Backpapier abziehen. Böden jeweils waagrecht einmal durchschneiden. Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.





11 Buttercreme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Böden mit jeweils 1/3 der Creme übereinandersetzen, andrücken und den Rand glatt streichen. Torte etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

12 Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen und die Torte damit rundherum einstreichen.

13 Verzieren:

Vor dem Servieren 300 g weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten, Fondant zu einer Kugel formen und zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einer runden Platte (Ø ca. 36 cm) ausrollen. Mit Hilfe des Gefrierbeutels mittig auf die Torte legen. Gefrierbeutel vorsichtig abziehen, Fondantdecke von der Mitte aus glätten und am Rand andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden, zu einer Rolle formen und als Rand um die Torte legen.

Die hinteren Pfoten mit etwas Zuckerschrift an den Rand der Torte kleben. Kopf und vordere Pfoten auf die Torte kleben. Ohren mit den Holzspießen in die Vertiefungen am Kopf stecken. Torte mit Rübli's verzieren. Nach Wunsch etwas grünen Fondant durch ein grobes Sieb drücken und als Grasbüschel auf die Kleine Eierlikör-Buttercremetorte setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfridgeeignet.
- Die Biskuitböden kann man gut am Vortag backen oder einfrieren.
- Für eine alkoholfreie Variante Eierlikör durch Schlagsahne ersetzen.

