OSTERTORTE MIT OMBRÉ-FARBVERLAUF / ZITRONE, WALDFRUCHT UND MOHN



Nach einer Umfrage bei euch, habe ich mich für eine farbige Torte mit Mohn entschieden. In Kombination mit Zitrone und Beeren mag ich Mohn besonders gern. Die Torte ist einfach Frühling pur. Zu Ostern passend dekoriere ich sie mit Ostereiern, ihr könnt die Dekoration der Torte aber auch nach Belieben abändern und auch bei den Farben sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die frische, fruchtige Torte ist nicht zu schwer und darf auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
2 Stunden	**50 Minuten**	**170 °C O/U**	**6 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	20 cm

Backe die Tortenböden am Tag vorher, lasse sie abkühlen und stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank, so lassen sie sich besser schneiden. Stelle die Fruchteinlagen einen Tag vorab her, um Zeit zu sparen.

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle zwei Backringe auf 20 cm Durchmesser ein, schlage sie in Backpapier ein und setze sie gemeinsam auf ein Lochblech.

MOHN-ZITRONENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker und Vanilleextrakt in 10 Minuten weißcremig. Rühre den Ayran und das Öl vorsichtig ein. Vermische die restlichen Zutaten und hebe sie kurz unter. Fülle den Teig in die beiden Backformen ein und streiche ihn am Rand etwas hoch. Backe den Kuchen etwa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen. Stelle den Ofen in den letzten 10 Minuten auf 160°C O/U herunter, so wird der Kuchen nicht zu dunkel. Nimm die Böden aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett abkühlen.

FRUCHTEINLAGE

Fülle die Früchte in einen Topf ein und zerdrücke sie, während sie warm werden. Verrühre das Agaragar mit dem Wasser und rühre es in die Früchte ein. Lasse sie aufkochen, zerdrücke sie dabei weiterhin und lasse die Fruchtmasse 2 Minuten lang sprudelnd kochen, damit das Agaragar wirken kann. Mache eine Gelierprobe: Gib dafür 1 EL der Masse in einen kleinen Teller und stelle ihn für 1-2 Minuten in den Kühlschrank. Wird die Masse fest, ist alles in Ordnung und die Fruchteinlagen können hergestellt werden. Wird die Masse nicht fest, muss noch Agaragar zugefügt oder die Masse länger gekocht werden.
Lege 5 kleine Teller / Schälchen mit Frischhaltefolie aus und fülle die Fruchtmasse gleichmäßig hinein. Lasse sie bei Raumtemperatur festwerden und friere sie anschließend ein.

ZITRONENCREME

MOHN-ZITRONENKUCHEN:

- [ ] **6** Eier
- [ ] **300 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **300 g** Ayran
- [ ] **300 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **400 g** Mehl
- [ ] **50 g** weiße Schokolade (geraspelt)
- [ ] **3 TL** Backpulver
- [ ] **100 g** Mohn
- [ ] **1** Zitrone (Abrieb)

FRUCHTEINLAGE:

- [ ] **500 g** gemischte Beeren (TK)
- [ ] **1** Tüte Agaragar
- [ ] **50 g** Wasser

ZITRONENCREME:

- [ ] **500 g** Butter (weich)
- [ ] **500 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **500 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- [ ] **1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- [ ] **5 g** Lebensmittelfarbpasten (rosa)
- [ ] **5 g** Lebensmittelfarbpasten (grün)

OSTERTORTE MIT OMBRÉ-FARBVERLAUF / ZITRONE, WALDFRUCHT UND MOHN

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten weißcremig. Gib den Frischkäse langsam dazu und verfeinere die Creme mit Zitronensaft und -abrieb.

FÜLLE DIE TORTE

Schneide beide Kuchenböden jeweils zweimal durch, sodass 6 Böden entstehen. Setze den ersten Boden auf ein Ganaching Board (20 cm) und streiche ein wenig Buttercreme darauf. Setze die erste Fruchteinlage darauf und streiche etwas Buttercreme darüber, sodass die Fläche schön glatt ist. Setze den nächsten Boden auf und fülle so die gesamte Torte.
Stelle die Torte nun für etwa 1 Stunde – oder über Nacht – kühl. Löse den Tortenring ab und streiche den Rand der Torte und die Oberfläche glatt. Färbe die restliche Creme in deinen Wunschfarben ein. Ich habe einen kleinen Teil ungefärbt gelassen und zwei große Teile grün und rosa gefärbt. Fülle die grüne und rosa Creme in zwei getrennte Spritzbeutel ohne Tülle. Schneide die Spitze ab und bespritze nun den unteren Teil der Torte rosa, den oberen Teil und die Oberfläche grün. Ziehe die Creme mit einer Teigkarte ab, so dass die Torte glatt wird und der Übergang von rosa zu grün weich ist. Fülle die restliche, abgezogene, verfärbte Creme in den Spritzbeutel zurück und spritze einen Ring auf die Torte. Fülle die restlichen Cremes in Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen (Blütentülle, Blatttülle, Sterntülle, Tulpentülle). Spritze Blüten und Blätter auf den Ring und setze die Ostereier hinein. Streue die Ruby Crisps dazu. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt.
Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Einfacher ist es mit einem Tortenring, dann wird die Torte schön gerade.

Setze die Torte vor dem Dekorieren auf deine Wunschtortenplatte.

DEKORATION:

- [ ] **20 g** Crispearls (Ruby)
- [ ] **12** Schokoladeneier