

## OSTER EI FONDANT TORTE MIT REGENBOGEN FARBEN



Buntes Osterei: Dieses XXL Ei in regenbogen Farben ist nicht nur hübsch, sondern auch extrem lecker. Der Kuchen besteht aus einem lockeren Rührteig, welcher durch die Mandeln über mehrere Tage super saftig bleibt. Nach Belieben könnt ihr den Teig mit Eierlikör zubereiten, dieser bringt nochmal eine tolle geschmackliche Note hinein. Gefüllt ist die Motivtorte mit einer Käse Sahne Creme und süßen Pfirsichen. Die weiße Ganache vollendet die Torte und hält sie zusammen. Eine dünne Schicht aus Fondant in bunten Farben (Zuckerüberzugsmasse) dekoriert das Ei. Diese Torte sieht wirklich auf jedem Oster Buffet oder der Kaffeetafel perfekt aus.



Zubereitungszeit  
**6 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage jeweils einen 26er und 22er Backring in Backpapier ein und stelle sie auf 2 Lochbleche.



Ich kann beide Böden gleichzeitig in 2 Backöfen backen. Wenn du nur einen Backofen hast, solltest du den Teig 2 Mal aufgeteilt zubereiten und nacheinander backen.

### TEIG

Schlage die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz 5-7 Minuten weißcremig. Reibe oder mahle in der Zwischenzeit die Mandeln fein. Hebe die Buttermilch/den Eierlikör und das Sonnenblumenöl in die Eiermasse bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den Mandeln ebenfalls kurz unter. Fülle den Teig gleichmäßig in die 2 Backringe ein und backe sie im vorgeheizten Ofen. Der kleine Kuchen benötigt etwa 35- der große 45 Minuten.



Bereite die gleiche Menge Teig nochmal zu und backe sie in einem 30er und 20er Backring. Insgesamt werden 4 Kuchenböden benötigt.

### TEIG (2 MAL ZUBEREITEN):

- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **300 g** Buttermilch
- ☐ **300 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **200 g** Mandeln

### CREME:

- ☐ **750 g** Quark
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **900 g** Sahne
- ☐ **17 TL** San-apart

### ZUM FÜLLEN:

- ☐ **465 g** Pfirsiche (Dose, Abtropfgewicht)

### WEISSE GANACHE:

- ☐ **1200 g** weiße Kuvertüre
- ☐ **400 g** Sahne

### DEKORATION:

- ☐ **1 kg** Fondant (weiß)
- ☐ **100 g** Fondant (lila)
- ☐

### GANACHE

Reibe oder hacke die Kuvertüre fein. Koche die Sahne einmal auf und rühre die Schokolade klümpchenfrei ein. Lasse sie auf Zimmertemperatur abkühlen. Sie sollte streichfähig, aber nicht zu weich sein.

### CREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, dem Vanilleextrakt und der Zitronenschale. Gieß langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme mit dem Sanapart steif.

### UNTERLAGE VORBEREITEN



## OSTER EI FONDANT TORTE MIT REGENBOGEN FARBEN

Zeichne ein halbes Ei auf einem Karton auf und schneide es aus. Zeichne nun mit Hilfe der Vorlage das komplette Ei auf ein Holzbrett und schneide es aus.

### EI ZUSAMMENSETZEN

Löse die Kuchenböden aus den Tortenringen und halbiere sie zuerst waagrecht und dann senkrecht. So entstehen 4 Halbkreise.

Fülle etwa die Hälfte der Ganache in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

Lege einen Halbkreisboden auf die Arbeitsfläche. Spritze außen auf die Schnittfläche einen Ganachering herum. Fülle in die Mitte etwas Creme und die Pfirsiche hinein. Lege den Kuchendeckel auf. So ist die Creme innen und kommt später nicht an den Fondant heran. Fülle auf diese Art alle Kuchenböden und stelle sie aufrecht auf das ausgeschnittene Ei. Unten an der breitesten Stelle soll das Ei natürlich auch am Höchsten sein. Stelle das grob geformte Ei für 30-40 Minuten in den Kühlschrank, damit die Ganache festwerden kann. Schneide das Ei anschließend in Form. Es sollte dabei schön halbrund werden.



Falls irgendwo Lücken oder Löcher sein sollten, kannst du diese mit den Kuchenresten und weiterer Ganache auffüllen.



**150 g** Fondant (blau)



**70 g** Fondant (grün)



**100 g** Fondant (gelb)



**100 g** Fondant (rot)



**5 g** Lebensmittelkleber

### TORTE EINSTREICHEN

Streiche die Torte mit einer ersten Schicht Ganache glatt. Diese bindet die Krümel und hält die Torte zusammen. Stelle die Torte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Streiche die Torte danach mit einer zweiten Schicht Ganache komplett glatt.

### TORTE EINDECKEN

Knete den weißen Fondant weich und rolle ihn auf etwas Bäckerstärke 5 mm dick aus. Besprühe die Torte mit etwas Backtrennspray und lege die Fondantdecke darüber. Streiche den Fondant mit den Händen glatt und schneide die Überreste mit einem Marzipanmesser weg.



Die Überreste werden später noch für die Deko benötigt!

### DEKORATION

Mische aus der Hälfte des roten und gelben Fondants ein orange. Knete etwa die Hälfte des blauen Fondants mit einem weiteren Stück weißem Fondant zu einem hellblau. Mische die restlichen Farben ebenfalls mit etwas weißem Fondant, sodass sie etwas pastelliger werden. So entsteht: lila, blau, hellblau, grün, gelb, orange und rot. Rolle die verschiedenen Fondantfarben auf etwas Bäckerstärke dünn aus. Stich mit verschieden großen, runden Ausstechern Kreise aus und klebe sie in Regenbogenoptik mit etwas essbarem Kleber an das Ei. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3