

## OSTERHASEN TORTE MIT ERDBEERFÜLLUNG UND QUARKCREME



Eine Motivtorte ganz ohne Fondant. Dieser süße Osterhase ist innen mit einer Erdbeerfruchteinlage und mit einer Frischkäsecreme gefüllt. Dekoriert habe ich ihn mit weißer Schokolade und Modellerschokolade.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Kühlzeit  
**5 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

### TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-7 Minuten cremig. Füge die beiden Flüssigkeiten hinzu und rühre sie bei niedriger Stufe ein. Verrühre das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver und rühre die Zutaten vorsichtig ein. Verfeinere den Teig nach Belieben mit dem Streudekor und fülle ihn in 2 Backringe mit jeweils 18 cm Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 35 Minuten. Löse die beiden Kuchenböden aus den Formen heraus und lasse sie komplett abkühlen.

### OHREN

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, kann sie vom Wasserbad heruntergenommen werden. Rühre nun das restliche Drittel ein und verrühre die Kuvertüre, bis sie schön geschmeidig ist.

Lege zwei Schaschlik-Spieße auf ein Backpapier oder eine Dauerbackfolie und gieße die Kuvertüre so darüber, dass zwei Ohren entstehen. Stelle die Ohren in den Kühlschrank, bis sie fest sind. Löse sie von der Backfolie und bestreiche auch die Rückseite mit etwas Kuvertüre. Verrühre die restliche Kuvertüre mit etwas rosa Lebensmittelfarbpaste und male damit das Innere der Ohren an. Bestreue den Teil nach Belieben mit Zuckerstreudekor-Herzen und lasse die Ohren im Kühlschrank festwerden.

Forme aus weißer Modellerschokolade die zwei Bäckchen und aus rosa Modellerschokolade die Nase. Aus schwarz werden die zwei Augen ausgestochen und mit weißem Fondant die Zähne und die Lichtpunkte in den Augen modelliert. Die zwei Pfoten entstehen aus weißer Modellerschokolade.

### FRUCHTEINLAGE

Lasse die Erdbeeren in einem Topf auftauen und verrühre sie mit dem Zucker und Agaragar. Lasse die Erdbeermischung aufkochen und 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Nun kannst du die Erdbeeren mit dem Schneebesen leicht zerdrücken oder die Masse auch pürieren. Lasse sie nun lauwarm abkühlen

### TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Mineralwasser
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 265 g Mehl
- 120 g Mandeln (gemahlen)
- 1.75 TL Backpulver
- 4 EL Zuckerdekor (bunt)

### OHREN:

- 200 g weiße Kuvertüre
- Lebensmittelfarbpasten (rosa)
- 1 EL Zuckerdekor (rosa Herzen)

### FRUCHTEINLAGE:

- 350 g Erdbeeren (TK)
- 30 g Zucker
- 5 g Agar Agar

### FRISCHKÄSECREME:

- 400 g Sahne
- 11 TL San-apart
- 250 g Frischkäse
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 1 TL Vanilleextrakt



## OSTERHASEN TORTE MIT ERDBEERFÜLLUNG UND QUARKCREME

und bereite in der Zwischenzeit die Creme zu.

---

### FRISCHKÄSECREME

Schlage die Sahne mit 4 TL Sanapart steif. Verrühre den Frischkäse mit dem Quark, dem restlichen Sanapart, Puderzucker und Vanilleextrakt und hebe dann vorsichtig die Sahne unter.

---

### TORTE FÜLLEN

Schneide die abgekühlten Tortenböden jeweils 2 Mal durch, so dass insgesamt 6 Böden entstehen. Lege den ersten Boden auf eine Tortenplatte. Fülle die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein und spritze nun eine dünne Schicht der Creme auf den Tortenboden. Verstreiche die Creme mit einer Palette so, dass innen eine kleine Mulde entsteht. Fülle hier etwa 2-3 Esslöffel der Erdbeermasse ein und lege den nächsten Boden auf. Fülle die Torte auf diese Weise. Etwa 1/3 der Frischkäsecreme sollten hierbei übrig bleiben.

Stelle die Torte für mindestens 3-4 Stunden kühl.

---

### TORTE DEKORIEREN

Bestreiche die Torte an der Oberfläche und dem Rand mit der restlichen Creme. Stecke die Nase und die Bäckchen mit Schaschlikspießen seitlich in die Torte und klebe die Pfoten und Augen an. Mit schwarzer Zuckerschrift können Barthaare direkt an die Creme gezeichnet werden. Stecke die zwei Ohren an, dekoriere sie mit den Blumen und Dekor-Erdbeeren und serviere die Torte.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

**70 g** Puderzucker

#### DEKORATION:

- 100 g** Modellerschokolade (weiß)
- 50 g** Modellerschokolade (rosa)
- Fondant (weiß)
- Fondant (schwarz)
- 2** Schaschlikspieße
- Zuckerschrift (schwarz)
- Oblatenblumen
- Dekor-Erdbeeren