

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



Osterhase



Zutaten

Teig

3 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
300 ml Eierlikör
100 ml Öl
225 g Mehl
100 g Kokosmehl
1,5 TL Backpulver

Italienische Buttercreme

85 g Eiweiß (3 Eiweiß)
130 g Zucker
250 g weiche Butter
30 g Puderzucker

Füllung

2–3 EL Aprikosenmarmelade

Dekoration

100 g Kokosflocken
100 g weiße Modellerschokolade
rosa Lebensmittelfarbpaste
essbare Blumen
essbarer Kleber

 2 Std.  35 Min.  3 Std.  24 cm

1 Teig

Eier, Zucker und Salz in etwa 5–10 Minuten weißcremig rühren. Eierlikör und Öl einrühren. Mehl, Kokosmehl und Backpulver mischen und kurz einrühren.

Tipp: Statt Eierlikör und Öl können auch 200 ml Mineralwasser und 200 ml Sonnenblumenöl verwendet werden. Das Kokosmehl kann durch normales Mehl ersetzt werden.

Den Teig in einen Backring mit 24 cm Ø einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30–35 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen.

2 Italienische Buttercreme

Eiweiß und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und dann über einem heißen Wasserbad etwa 5 Minuten erhitzen. Das Wasser sollte leicht kochen, damit das Eiweiß pasteurisiert wird. Das Rühren darf hierbei nicht vergessen werden, damit das Eiweiß nicht gerinnt! Nach 5 Minuten die Eiweißmasse herunternehmen und mit einem Schneebesen oder Handrührgerät kaltrühren.

In der Zwischenzeit auch die weiche Butter in 5 Minuten cremig rühren. Nun die Eiweißmasse in die Butter rühren und nach Belieben mit 2 EL Marmelade, Rum, Amaretto, Zitronenschale, Espresso oder anderen Geschmäckern verfeinern.

3 Torte zusammensetzen

Den Kuchenboden durchschneiden und mit etwas warmer Marmelade bestreichen. Die Torte mit der Hälfte der Buttercreme befüllen und für 30 Minuten kühl stellen. Die Buttercreme solange bei Raumtemperatur lagern.

Die Torte halbieren, so dass zwei Halbkreise entstehen. Diese mit Buttercreme aufeinander setzen und die Torte nun stehend auf einer Tortenplatte platzieren. 20 Minuten kühlen.

Anschließend den liegenden Hasen zuschneiden: vorne ein kleines Dreieck wegschneiden, damit der Kopf und Körper durch den Hals getrennt werden. Die abgeschnittenen Teile rechts und links als Beine ankleben. Die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme einstreichen und mit Kokosflocken bestreuen.

4 Ohren und Nase

Die Modellerschokolade weich kneten und ausrollen. Zwei Ohren formen und Schaschlikspieße darin mit essbarem Kleber befestigen.

Die restliche Modellerschokolade mit der Farbpaste pink färben und daraus das Ohrinnere und eine Nase formen. Die Ohren etwa 1 Stunde aushärten lassen und anschließend in die Torte stecken. Nach Belieben aus schwarzer Modellerschokolade die Augenform anbringen und die Torte mit essbaren Blumen dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

