

# Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Osterhase mit Möhrchen Torte"

## Zutaten

Oster-Motivtorte "Osterhase mit Möhrchen Torte":

4-5 Möhren

4 Eier

Salz

150 g Zucker

100 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Pkg Backpulver

100 g gemahlene Mandeln

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g weiße Kuvertüre

400 ml Schlagsahne

6 Blatt Gelatine

400 g weiße Kuvertüre

200 ml Sahne

800 g Rollfondant

200 g Modellierfondant

etwas Kokosfett

rote, schwarze, gelbe, grüne Speisefarben



## Zubereitung

Die Möhren reiben. Eier, 1 Prise Salz und Zucker cremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Möhren und Mandeln einrühren und den Teig in eine Springform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad 25 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Waagrecht teilen und um den unteren Boden einen Tortenrahmen stellen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Gelatine unterrühren. In einer Schüssel abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Eierlikörsahne auf den Tortenboden streichen und den zweiten Tortenboden auflegen. 3 Stunden kalt stellen.

Währenddessen die Sahne erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank stellen. Danach kräftig aufschlagen. Die Möhrentorte damit komplett einstreichen und trocknen lassen.

Etwa 600 g des Rollfondants grün einfärben und ausrollen und die Torte damit "einkleiden". Mit (mit Kokosfett) gefetteten Händen aus dem Modellierfondant einen Hasenkopf modellieren. Mit roter und gelber Speisefarbe etwas von dem Modellierfondant einfärben und Möhrrüben formen.

Füße und Hände des Hasen lassen sich sowohl aus Rollfondant als auch aus Modellierfondant zuschneiden. Um den Effekt zu erzielen, dass der Hase mit dem Kopf die Kuchendecke durchbrochen hat, habe ich mehrere Dreiecke im selben Grün wie die Tortendecke ausgeschnitten und rund um den Hasen geklebt (mit einem Tropfen Wasser). Für das Gras am unteren Rand der Torte und das Möhrrübengrün habe ich Fondant durch ein Küchensieb gepresst.

[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Osterhase mit Möhrchen Torte"](#)

# Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Osterhase mit Möhrchen Torte"

[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte mit Eierlikör "Osterhase mit Möhrchen Torte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)