

Hasentorte „Meister Lampe“

Die Back-Garantie



Ihr Kuchen wird prächtig gelingen. Er wird rundum duften und schmecken. Mit Dr. Oetker Backzutaten: Dr. Oetker Backpulver, Vanillin-Zucker, Backaromen, Gustin. Da sind Sie sicher, daß alles gelingt. Sicher, daß alles zusammenpaß. Denn auf Dr. Oetker ist Verlaß.

HASENTORTE: Böden: 250g Margarine, 250g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 5 Eier, 250g Weizenmehl, 6g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin.

Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben. Gas: 3-4. Strom: 175-200. Backzeit: 45-55 Minuten.

Den Tortenboden zum Abkühlen auf einen Kuchenrost stürzen. Den ausgekühlten Tortenboden zweimal durchschneiden.

Füllung: 500g Quark mit 3 EBL Zitronensäure verrühren. 1/2l Sahne 1 Minute schlagen. 50g Zucker mit 2 Päckchen Dr. Oetker sahnesteif mischen, unter Schlagen einstreuen und die Sahne steif schlagen. Den Quark vorstellig unterheben. Den unteren und mittleren Boden jeweils mit 2 EBL Johannisbeersauce und

1/3 der Füllung bestreichen, aufeinander setzen und den oberen Boden darauflegen. Rand und obere Seite mit der restlichen Quarksahne bestreichen. Den Rand der Torte mit etwa 50g gehackten Pistazien oder Mandeln bestreuen.

16 Osterhasen als Papierschablonen schneiden und auf die Torte legen. 2 Teel. Kakao mit 2 Teel. Puderzucker mischen, die Torte durch ein Sieb damit bestäuben und die Schablonen vorsichtig abheben.

Vorschlag:

- 1) Füllung mit 1-2 Esslöffel „Cointreau“ oder „Grand Marnier“ versehen
- 2) Böden kurz in frisch gepressten Orangensaft legen