

Ostertorte „Hasenpo“

Ich habe für den Hasenpo eine Halbkugel mit 20cm genommen. Für das Puschelschwänzchen und die Pfoten könnt Ihr Marzipan oder Fondant benutzen. Ich hatte dafür eine Form, die aber nicht zwingend notwendig ist.

Für die Halbkugel:

5 Eier
250g Zucker
125ml Amaretto
125ml Milch
250ml Öl (geschmacksneutral)
375g Mehl
1Pck. Backpulver

Füllung:

500g Erdbeerjoghurt
200g Sahne
7 Blatt Gelatine

Deko:

400g Marzipan
400g Fondant

Rosarote Pastenfarbe

Buttercreme:

250g weiche Butter
1 Dose Milchmädchen (süße Kondensmilch, gibt's bei Rewe)

Grüne Pastenfarbe

Backzeit: 160° Umluft für ca. 50-60 Minuten

Zubereitung:

Für den **Boden** schlagt Ihr Eier und Zucker hellcremig auf. Dies kann durchaus 5-10 Minuten dauern. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößern. Nun rührt Ihr die flüssigen Zutaten kurz unter, vermischt Mehl und Backpulver und siebt alles über die Masse. Nun mit Liebe unter die Masse heben. Füllt nun den Teig in die Halbkugel und backt das Ganze wie oben angegeben. Sollte die Halbkugel zu schnell braun werden, deckt ihn mit Alufolie ab damit er nicht schwarz wird. Macht bitte unbedingt die Stäbchenprobe!!!!

Nach dem backen lasst Ihr die Halbkugel vollständig auskühlen.



Sobald die Halbkugel kalt ist, schneidet Ihr Euch vom Boden der Halbkugel einen 1,5cm dicken Boden ab. Den Rest der Halbkugel gebt Ihr zurück in die Halbkugelform und höhlt diese etwas aus. Lasst hierfür einen 2cm breiten Rand stehen und höhlt ihn nur soweit aus, dass Ihr an der Kuppel nicht durchbrecht. Bei mir war es 5cm tief. Gebt die ausgehöhlten Brösel in eine Schüssel und stellt sie beiseite.

Weicht die Gelatine in kaltem Wasser für mindestens 10 Minuten ein.

Rührt die Butter schaumig und gebt nach und nach die süße Kondensmilch dazu. Ist die **Buttercreme** dann zu flüssig stellt sie kurz kalt.

In der Zwischenzeit schlägt Ihr die Sahne steif und stellt sie kühl. Gebt den Joghurt in eine separate Schüssel und löst die Gelatine auf. (nicht kochen!!!!) Nun 2 Eßl. Joghurt zur Gelatine geben, gut verrühren und alles zum restlichen Joghurt geben. Gut verrühren und die Sahne sorgfältig unterheben. Füllt nun die Masse in Eure ausgehöhlte Halbkugel und gebt den zuvor abgeschnittenen Deckel oben drauf. Für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Stürzt danach die Kugel und streicht sie mit der Butter creme dünn ein, so hält die Marzipan-Fondant-Decke besser. Nochmals 30 Minuten kalt stellen.

Knetet nun den Marzipan und den Fondant zusammen geschmeidig, rollt ihn auf Puderzucker aus (3mm) und überzieht damit Eure Halbkugel. Einen kleinen Rest färbt Ihr Euch rosa ein. Da reicht wirklich eine kleine Menge, die wir für die Fußballen brauchen. Aus dem restlichen Marzipan-Fondant formt Ihr Euch Füße und Puschelschwänzchen. Hier sind Euch beim Verzieren keine Grenzen gesetzt. Klebt nun noch mit etwas Wasser kleine rosafarbene Punkte als Ballen auf die Fußsohlen. Befestigt die Fußsohlen und das Puschelschwänzchen an der Halbkugel (mit Buttercreme).

Färbt Euch zum Schluss noch die Hälfte der restlichen Buttercreme grün ein und spritzt Euch mit Hilfe einer Grastülle einen Grasrand um Eure Kuppel.

Gutes Gelingen!!!

Tipp: wenn Ihr Buttercreme übrig habt, könnt Ihr Reste einfrieren. Das eignet sich super zum Cakepop zubereiten.