BUNTE OSTERTORTE

5 bei 13 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.

2. Danach gemahlene Haselnüsse, Weizenmehl, Backpulver, geriebene Karotten und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz verrühren.

3. Den Teig in eine Kranzform (alternativ: in eine Tortenform/Backrahmen mit einem Glas in der Mitte) leeren.

4. Die Torte dann bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca 45 Minuten backen.

5. Die ausgekühlte Torte halbieren und den Boden etwas aushöhlen. Die Smarties einfüllen und danach den Deckel wieder darauf legen. Damit sich die beiden Teile besser verbinden, können die Ränder mit etwas Marmelade eingestrichen werden.

6. Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren und die Torte damit einstreichen. Am Schluss hab ich sie noch mit Mürbteigkeksen (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/osterkekse/) und Smarties verziert.

Zutaten

FÜR CA. 1 TORTE

TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
180 g	Öl
50 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
100 g	geriebene Karotten
150 g	Milch

CREME

200 g	Mascarpone
200 g	Topfen
50 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
0.5	Zitrone (Saft)

DEKO

Mürbteigkekse
Smarties