

Ostertorte mit Zitrone, Mohn & farbenfroher Frühlingsdeko



MENGE: 1 kleine Springform (Ø 22 cm)

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 min

BACKZEIT: 50-60 min

TORTENBÖDEN

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier
125 g Frischkäse
300 g Weizenmehl (405)
1 P. Backpulver
2 Zitronen (Abrieb & Saft)
2 EL Mohn

CREME ZUM FÜLLEN

400 g Butter (sehr weich!)
400 g Frischkäse
400 g Puderzucker
Zitronenaroma

TOPPING

bunte Schokoeier
weißer Schokoladenhase
bunte Blüten
etwas Mohn

01

Heize den Backofen auf 160°C (Umluft) vor. Fette zwei kleine Springformen (Ø 22 cm) ein. Falls du nur eine Springform zur Hand hast, backe die Böden nacheinander.

02

Schlag die Butter schaumig. Reibe die Schale der zwei Zitronen ab und presse die Zitronen aus. Mische den Zitronenabrieb und das Salz unter den Zucker. Rühre die Mischung unter die geschlagene Butter. Mixe einzeln die Eier unter. Siebe das Mehl und rühre es im Wechsel mit dem Frischkäse unter. Gib zuletzt den Zitronensaft und den Mohn hinzu.

03

Gieße den Teig in die zwei Springformen und backe die Böden für 50-60 min. Mach die Stäbchenprobe.

04/creme

Rühre den Frischkäse unter die sehr weiche Butter. Siebe den Puderzucker hinzu und rühre ihn unter. Gib zuletzt einen guten Schuss Zitronenaroma dazu. Stelle die Creme bis zur Verwendung in den Kühlschrank.

05

Schneide die Ränder der Tortenböden ab und halbiere die zwei Tortenböden. Streiche je ein viertel der Creme auf die Tortenböden und schichte die Torte übereinander.

06/topping

Stelle als Deko einen weißen Schokohasen auf die Torte und lege bunte Schokoeier und Blüten drumherum. Lasse am Rand etwas Mohn auf die Creme rieseln. Und voilà, fertig ist das Kunstwerk.

SO SAFTIG &
FRISCH

tipps & tricks

- ♥ Backe die Tortenböden nicht zu lang, damit sie schön saftig bleiben.
- ♥ Verwende für das Aromatisieren der Creme keinen Zitronensaft, damit die Creme nicht zu flüssig wird.
- ♥ Kühle die Torte wenn möglich vor dem Servieren durch, dann ist die Creme schön fest.