

Naked Cake Osterwiese

Mit dieser kleinen Joghurt-Sahnetorte mit bunter Oster-Dekoration wird Ostern zu einem süßen Genuss.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Joghurt

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

25 ml Milch (2 EL)

Sahnebelag:

3 EL Ananaskonfitüre

400 g kalte Schlagsahne

150 g Joghurt

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

bunte Schokoladeneier

Wie mache ich eine kleine Ostertorte?:

1 Vorbereiten:

Für die Dekoration ein Dessertschälchen (Ø etwa 9 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und in den Kühlschrank stellen. Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Margarine oder Butter, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

Nach 10 Min. den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen.

Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.

- 3 Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 **Sahnebelag zubereiten:**

Unteren Boden mit Konfitüre bestreichen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne, Joghurt und grüner Speisefarbe nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte des Belages auf der Konfitüre verstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Creme einstreichen. Mit einer Teigkarte den Rand glatt streichen. Die Oberfläche mit einer Gabel so durchziehen, dass ein Gras-Muster entsteht. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 **Dekoration:**

Kuvertüre fix in einen Gefrierbeutel oder Einwegspritzbeutel geben und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und ein Nest in das kalte Dessertschälchen spritzen. Schälchen in den Kühlschrank stellen und Kuvertüre fest werden lassen.



6 **Verzieren:**

Vor dem Servieren vorsichtig das Nest mit der Frischhaltefolie aus der Tasse lösen und Folie entfernen. Das Nest auf die Torte legen, mit Schokoladen-Eiern füllen und die Torte mit Dekorblüten dekorieren.