

## Osterei-Torte aus dem Thermomix®



© Osterei-Torte - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



mittel



32 Stücke

Diese Torte mit Wow-Effekt darf auf eurem Oster-Buffer nicht fehlen!

Tip: Die zwei Kuchen schon am Vortag backen. Dann sind sie zum Dekorieren optimal ausgekühlt.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für 2 Gugelhupfe :</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	<b>320 g</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	<b>10</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>240 g</b>	Vanillesauce (Kühlregal)
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Fett und Mehl für die Form
<input type="checkbox"/>	<b>Für die Buttercreme:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>600 g</b>	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	<b>750 g</b>	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	<b>750 g</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>Außerdem:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 400 g</b>	Dragee-Ostereier
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 150 g</b>	bunte Schoko-Linsen (z.B. Mini-Smarties)

## Zubereitung

### FÜR DIE GUGELHUPFE:

1. Backofen auf 170 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Gugelhupf-Form (22 cm Durchmesser) gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. 250 g weiche Butter und 160 g Puderzucker in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 3 cremig rühren. Auf Stufe 4 hochschalten und nacheinander 5 Eier und 120 g Vanillesoße durch die Deckelöffnung zugeben, 1 Min./Stufe 4 verrühren. 250 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen und im heißen Ofen ca. 50 Min. backen. Evtl. am Ende mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
3. Backform spülen, gut abtrocknen, erneut einfetten und mit Mehl ausstäuben und mit den restlichen Gugelhupf-Zutaten auf die gleiche Weise einen zweiten Gugelhupf backen.

### FÜR DIE BUTTERCREME:

1. 300 g weiße Schokolade in Stücken im Mixtopf 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern und 7 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. 375 g weiche Butter zur geschmolzenen Schokolade in den Mixtopf geben, 40 Sek./Stufe 4 cremig rühren. 50 Sek./Stufe 5 einstellen und esslöffelweise 375 g Puderzucker und 1 Prise Salz durch die Deckelöffnung zufügen. An den Seiten herunterschieben, 15 Sek./Stufe 5 weiter mixen. Buttercreme in eine große Schüssel umfüllen.
2. Mixtopf gründlich spülen und abtrocknen. Restliche Buttercreme-Zutaten nach Anleitung oben zu einer zweiten Portion Buttercreme verarbeiten und zur ersten Portion in die Schüssel geben. Buttercreme ca. 20 Min. kalt stellen.

### TORTE ZUSAMMENSETZEN:

1. Gugelhupfe vorsichtig in Form schneiden: Den aufgegangenen Teig vom Boden der Kuchen abschneiden, sodass jeweils eine glatte Fläche entsteht und die Kuchen stabil aufeinander passen. Kuchenreste beiseitestellen. Einen Bogen Backpapier in drei Teile schneiden und überlappend auf eine Tortenplatte legen (so bleibt sie beim Dekorieren sauber). Ersten Gugelhupf falsch herum (schmale Seite nach unten) auf die Tortenplatte setzen. Oberseite mit 4 EL Buttercreme bestreichen, zweiten Gugelhupf richtig herum (breite Seite nach unten) auf die Creme setzen. Hohlraum der Gugelhupfe mit Dragee-Ostereiern füllen. Von den abgeschnittenen Kuchenresten 1-2 Stück wie einen Deckel auf den oberen Kuchen legen, um den Hohlraum zu verschließen.
2. Buttercreme portionsweise in einen Spritzbeutel mit breiter Lochtülle füllen. Creme ringförmig auf die Gugelhupfe spritzen. Mit einer Palette oder einem breiten Messer in Form streichen und glätten. Auf dem oberen Teil der Torte eine größere Menge Creme verstreichen, sodass eine ovale Ei-Form entsteht. Backpapier von der Tortenplatte ziehen und die Torte mind. 1 Std. kalt stellen. Schoko-Linsen in Blumenform auf die Creme drücken. Bis zum Servieren kalt stellen.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 625 kcal – 5 g E – 39 g F – 62 g KH