

Nyuszitorta

Húsvéti finomság

kb. 12 - 16 szelet



Tapasztalatot kíván



up to 60 Min.



Tészta: A répát megpucoljuk és kis lyukú reszelőn lereszeljük. A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjéket habbá verjük. A margarint, a cukrot és a tojássárgákat egy keverőtálba tesszük és habosra keverjük. A többi hozzávalót a liszthez adjuk, majd a tojásos keverékkel simára keverjük. A répából kinyomkodjuk a nedvességet és a masszához keverjük, majd óvatosan belefogatjuk a tojásfehérjehabot is. A masszát 2 egyenlő részre osztjuk, majd két 18 cm Ø, sütőpapírral bélelt kapcsos tortaformába öntjük. A tortaformákat a sütő középső részébe tesszük és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 55 - 60 Perc(ek)**

A tortákról eltávolítjuk a formát, kihűlés után a tésztaalapokat vízszintesen kettévágjuk.

Krém: A krém hozzávalóit habosra keverjük, majd a 2/3-ával betöltjük a lapokat és a maradékkal az oldalát és tetejét, majd 30 percre hűtőbe tesszük.

Hozzávalók:

A tésztához:

300 g sárgarépa
6 db tojás (M-es)
200 g cukor
150 g Rama Vajas íz
200 g búzaliszt
200 g dió (finomra darált)
1 tasak Dr. Oetker Sütőpor
2 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj
2 csapott tk. őrölt fahéj
2 teáskanál őrölt gyömbér

A krémhez:

400 g Rama Vajas íz (lágy margarin)
150 g porcukor
2 tasak Dr. Oetker Finesse Bourbon vanília aroma
2 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj

A díszítéshez:

2 doboz Dr. Oetker Fondant fehér
1 tubus Dr. Oetker Ételszínezék zöld
1 tubus Dr. Oetker Ételszínezék sárga
1 tubus Dr. Oetker Ételszínezék piros
70 g Dr. Oetker Marcipán díszítőkukrok a szemeknek
2 db hurkapálcika
Dr. Oetker Gustin étkezési keményítő

Díszítés: 1 csomag fondantot keményítővel beszórt felületen átgúrunk, először a sárga, majd a zöld ételszínezéket cseppenként adagolva megszínezzük. A zöld fondantot keményítővel beszórt felületen pár mm vékonyra nyújtjuk, a nyújtófára tekerjük és a tortára simítjuk. A felesleget körben levágjuk, abból csíkot sodrunk és a torta alját díszítjük. A maradékot félretesszük. A második csomag fondantot keményítővel beszórt felületen átgúrjuk, 2/3-1/3 arányban kettéosztjuk. A nagyobbik darabból félgömböt formázunk (ez lesz a nyuszi feje) és a torta közepére tesszük. A maradékból elkészítjük a többi díszítést. Mellső tappancsok: Kb. 20-20 g fondantból tappancsokat formázunk, az ujjakat éles késsel bevágjuk. Hátsó tappancsok: A vékonyra nyújtott fehér fondantot formára vágjuk. A rózsaszín foltokhoz egy kevés fondantot piros ételszínezékkel megszínezzük, kiszaggatjuk, és kevés vízzel a tappancsokra ragasztjuk. Szemek: Óvatosan díszítócukrokat nyomunk a fondantba. Orr: Némi fondantot rózsaszínre színezzük. Füle: A marcipánt átgúrjuk, két részre osztjuk és füleket formázunk belőle. A vékonyra nyújtott fehér fondanttal becsomagoljuk a marcipán füleket. Óvatosan átszúrunk rajtuk egy-egy hurkapálcát, majd a fejbe szúrjuk. A torta tetejére fehér és sárga fondantból tojásokat, virágokat készítünk. A maradék fondantot sárga és piros ételszínezékkel narancssárgára színezzük, majd kis répakat formázunk belőle. A végeikre a maradék zöld fondantból szárazakat készítünk. A tappancsokat, orrot és a többi díszít keves vízzel a tortára illesztjük.

recipe.tip.from.the..

- Fogyasztás előtt távolítsa el a hurkapálcákat.