Ostertorte mit Möhren

Zutaten:



Teig:
6 Eigelb
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Zimt
3 Esslöffel Kirschwasser
120 g Mandeln
120 g Nüsse
200 g Möhren
50 g Semmelbrösel
50 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
7 Eiweiß

Füllung:
375 ml Milch
2 Päckchen Vanillinzucker
140 g Zucker
45 g Speisestärke
1 Eigelb
200 g Margarine
6 Esslöffel Orangenmarmelade

Außerdem:

150 g Marzipanrohmasse
75 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe in grün und orange
50 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Für den Teig Mandeln und Nüsse fein reiben. Möhren putzen und fein raspeln. Eigelb mit 200 g Zucker schaumig rühren. Salz, Nelken, Zimt, Kirschwasser und nacheinander Mandeln, Nüsse, Möhren, Semmelbrösel und das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterrühren. Eiweiß mit 100 g Zucker zu steifen Schnee schlagen und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform von 28 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 35 – 45 Minuten backen. Die Torte dann noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen, herausnehmen und über Nacht stehen lassen.
Für die Vanillecreme die Milch in einen Topf geben. 5-6 Esslöffel davon abnehmen und in eine kleine Schüssel geben. mit der Speisestärke und der Halben Menge Zucker verrühren. Das Eigelb hinzugeben und etwas verquirlen. Die restliche Milch mit dem Vanillinzucker und dem restlichen Zucker unter ständigem Rühren zum kochen bringen. Die Stärke-Eigelb-Mischung dazu geben und kurz aufwallen lassen. Die Vanillecreme abkühlen lassen. Margarine schaumig rühren und die Creme esslöffelweise zufügen. Die Temperatur der Margarine und der Creme sollte auf Zimmertemperatur sein.
Den Tortenboden aus der Form nehmen und zweimal durchschneiden. Auf die untere Bodenplatte die Creme verstreichen, die zweite Hälfte darauf setzen. Diesen mit erwärmter Marmelade bestreichen. Den dritten Boden darauf setzen. Die Kokosraspeln mit etwas grüner Speisefarbe einfärben und den Tortenrand damit garnieren.
Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. In drei Teile teilen. Einen Teil grün und einen Teil orange färben, den Rest natur belassen. Das grüne Marzipan zu einer tortengroßen

Platte ausrollen und den Kuchen damit belegen. Die Torte einteilen. Aus dem orangefarbenen Marzipan acht kleine Möhren formen, als Stiele vom Rest des grünen Marzipans dünne Streifen formen und am Ende in die Möhre stecken. Aus dem naturfarbenen Marzipan acht kleine Häschen ausstechen (Plätzchenform) oder mit Schablone ausschneiden. Die Torte mit den Figuren belegen.

Die Ostertorte schmeckt am Besten, wenn man sie ein bis zwei Tage vor dem Fest bäckt, damit sie gut durchziehen kann.