

Lindt Goldhasen Torte

Sind Sie auf der Suche nach einer besonderen und leckeren Tortenreationen für Ihr Osterfest? Unser Lindt Goldhase nimmt gerne als chokoladiger Hingucker auf Ihrer Torte Platz – vor allem wenn es so eine saftig-süße Kombination aus Karotte und weißer Lindt Chocolate ist!

KAROTTENTORTE

1. Backofen auf 180° vorheizen. 3 runde (ca. 20cm Durchmesser) Tortenformen einfetten und mehlen.
2. 250g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 TL Zimt, 1 TL Natron, ½ TL geriebene Muskatnuss und ½ TL Salz gut vermengen und beiseite stellen.
3. In einer separaten Schüssel 4 Eier, 250g Zucker, 250ml Öl und 2 TL Vanilleextrakt vermengen.
4. Die feuchten Zutaten in die trockenen rühren. 150g geriebene Karotten unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Formen aufteilen.
5. 35-40 Minuten backen & danach auskühlen lassen.

WEISSE CHOCOLADE & FRISCHKÄSE-CREME:

1. 1 Tafel Lindt Excellence Weiße Chocolate fein hacken und im Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
2. 250g Frischkäse mit dem Mixer rühren bis er leicht & locker ist. 60g zimmerwarme Butter, die weiße Chocolate und 125g Puderzucker unterrühren bis alles glatt ist. Wenn die Creme zu weich ist 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

ZUM ABSCHLUSS:

1. Je 1/3 der Creme auf jede der 3 Torten geben und darauf verteilen. Die 3 Teile übereinander stapeln.
2. Die Torte mit einem 100g Goldhasen und Lindor Ostereiern garnieren.
3. Vor dem Servieren mind. 1 Stunde im Kühlschrank lagern.



Lindt 

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845