

Candy Cake Ostertorte

*Werbung da Markennennung und Affiliate Links**

Die zauberhaft dekorierte Torte eignet sich zum Geburtstag und für die österliche Kaffeetafel gleichermaßen und ist ein Hingucker schlechthin! Die zarten Biskuitschichten harmonisieren perfekt mit der schokoladigen Creme – ein köstlicher Genuss, nicht nur für Schokoladen-Fans!

glutenfrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Torte mit 18cm Durchmesser

1 Grundrezept [Candy Cake Geburtstagstorte](#)

Außerdem:

150g weiße Kuvertüre

1/2 TL Kokosöl

1 Schokoladenfigur, hier Osterküken von Lidl

1 Ei, gekocht und gefärbt

4 [brizzl UFOs](#) von Hitschler*

3 [Bonbon-Ketten*](#)

2 kleine Schokoeier, weiß

2 Lollies

4 Fondanteier von z.B. Lidl

Einige [Dekorblüten](#) von Dr. Oetker*

3 [Schmetterlinge](#) aus Esspapier*

Etwas Streudekor Schmetterling-Mix von Rewe

etwa 10 [Mini-Marshmallows](#) von Pickerd*

3 [Zuckerperlen](#), orange

1 „[Happy Birthday](#)“ Sticker*

1. Den Candy Cake bis einschließlich Punkt 4 nach Rezept herstellen. Gerne kann der eingestrichene Kuchen bereits am Vortag hergestellt werden.

2. Weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das Kokosfett gut unterrühren. Den Guss auf die Torte geben, dabei seitlich, mithilfe eines Löffels, etwas herunterlaufen lassen. Der Guss darf hierbei nur minimal lauwarm sein, sonst läuft er zu sehr am Tortenrand entlang. Ggf. etwas abkühlen lassen.

3. Die Torte sofort mit Süßwaren nach Herzenslust belegen.

Tipp: Bitte alle Zutaten, insbesondere die Dekoartikel, auf Glutenfreiheit prüfen.

Milchfrei – Tipp: Die Kuchenböden sind milchfrei. Für die Creme Frischkäseersatz auf Sojabasis einsetzen. Schokocreme durch eine vegane Alternative tauschen, z.B. von Chocoreale. Einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis, z.B. von Soyatoo, einsetzen. Vegane Kuvertüre verwenden. Milchfreie Osterhasen sind z.B. [HIER](#)* erhältlich. Milchfreie Osterartikel und Kuvertüre sind ebenfalls im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen erhältlich.



