



Ostertorte mit WOW-Effekt

Ostereier braucht sie nicht, unsere Wundertorte – die sind nämlich schon drin! In diesem Jahr haben wir die Eier einfach mal in der Festtagstorte Windbeutel-Kirsch aus der Conditorei Coppenrath & Wiese versteckt. Ihr wollt ein „WOW“ von euren Gästen? Das könnt ihr haben: Schneidet sie an, eure Ostertorte! Eure Gäste werden begeistert sein, wenn Sie die sahnigen Windbeutel entdecken. Das lässt Sahneherzen höher schlagen...

Rezept Ostertorte:

Zutaten:

- 1 x Festtagstorte Windbeutel-Kirsch aus der Conditorei Coppenrath & Wiese
- 2 Schälchen frische Himbeeren
- Puderzucker zum Abstreuen der Himbeeren
- 2 Strohhalme
- 2 Bindfäden
- einen Ausdruck der Girlande (siehe PDF)

Anleitung:

„Frohe Ostern“-Girlande:

- Zwei Bindfäden durch zwei Papierstrohhalm fädeln und jeweils ein Stück auseinanderziehen, sodass in der Mitte Platz für die Schriftzüge ist (der untere Faden muss länger sein als der obere). Die Enden verknoten.
- Den vorgefertigten Ausdruck einfach ausschneiden und die einzelnen Buchstaben-Fähnchen mit Klebestreifen an dem Bindfaden fixieren. Achtet dabei auf die Reihenfolge.

Die Ostertorte:

- Die Festtagstorte Windbeutel-Kirsch aus der Verpackung nehmen und auf einer Tortenplatte auftauen lassen.
- Kurz vor dem Servieren die frischen Himbeeren auf der Torte platzieren, mit Puderzucker abstreuen und die Girlande in die Torte stecken.

Für weitere Informationen:

Nadine Hofer, Engel & Zimmermann AG
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 3, Fax 089 / 893 9 84 29
E-Mail: n.hofer@engel-zimmermann.de