

Cake met fondanthaasjes

ongeveer 15 porties



enige ervaring gewenst

tot 60 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

1 bereiding voor Dr. Oetker Cake
175 g zachte boter
4 eieren
50 g gepelde, gemalen
amandelen

Voor het bestrijken:

3 eetl. abrikozenconfituur

Voor de decoratie:

2 verpakkingen Dr. Oetker
Rolfondant wit
cacaopoeder
Dr. Oetker Chocoladestiften
Dr. Oetker Kleurstoffen

1 Voorbereiding:

Plaats het rooster in het midden van de oven. Verwarm de oven voor. Vet de bakvorm in en zeef er een fijn laagje bloem in.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: ongeveer 50 minuten

2 De cake:

Giet de deegmix in een mengkom en voeg de gemalen amandelen, de boter en de eieren toe. meng het geheel tot een gladde massa en giet het deeg in de vorm. Schuif de vorm op het rooster in de oven. Snijd na ca. 15 min. bakken met een scherp mes ca. 1 cm diep overlangs in de cake.

Laat de cake eerst 10 min. in de vorm, haal hem dan uit de vorm en laat hem afkoelen op een taartrooster.

3 Het bestrijken:

Laat de confituur flink koken en bestrijk er de cake mee.

4 Het haasje - achterkant:

Leg van de witte fondant een stuk zo groot als een hazelnoot opzij voor de ogen, de tanden en de pootjes. Je bewaart de fondant het best in een diepvrieszak, zodat hij niet uitdroogt. Kleur de rest van de fondant met cacao zodat hij lichtbruin wordt. Maak voor het onderste stuk van het haasje een ca. 4 cm groot balletje en 3 ca. 1 cm grote balletjes uit de bruine fondant. Plak een klein balletje met de decoratiestift in het midden van de grote bal. Maak de 2 andere balletjes ovaal, druk ze wat plat en plak ze met de decoratiestift aan de zijkanten van de grote bal. Kleef van de witte fondant 3 kleine en 1 grotere vlek op elk pootje met behulp van de decoratiestift.

**5 Het haasje - kop:**

Maak voor het bovenste gedeelte uit een stuk fondant dat zo groot is als een hazelnoot een ca. 5 cm lange worst. Maak van een stuk fondant een ca. 5 cm lange druppel. Snijd ruim 2 cm diep in de punt, druk de oren wat uit elkaar en druk er met de rug van een mes oorschelpen in (afb. 1). Druk de kop met een decoratiestift in het midden van de rol en plak hem vast. Maak van een klein stukje fondant een 2 mm groot balletje en plak het als snuit met behulp van de decoratiestift op de kop. Druk voor de ogen 2 witte balletjes fondant plat en plak ze met de decoratiestift boven de snuit. Breng met een donkere decoratiestift pupillen aan. Plak onder de snuit 2 tanden van witte fondant vast.

6 Decoratie:

Rol de resterende fondant uit op een folie, in de ene richting iets groter dan in de andere (ongeveer 38 cm lang, afb. 2). Leg de fondantdeklaag met de folie aan de bovenkant op de cake. Trek de folie er voorzichtig af, druk de zijkanten aan, strijk daarbij plooiën glad en snijd het teveel aan fondant eraf. Snijd een paar worteltjes doormidden met een getande uitsteekvorm zodat het lijkt of het haasje eraan geknabbeld heeft en plak ze met de decoratiestift op de cake. Steek de overige wortels door de fondantdeklaag in de cake. Druk voor de twee delen van het haasje met behulp van een lepel telkens een klein kuiltje in de fondant en plak het haasje vast met de decoratiestift. Plak desgewenst rond het haasje een paar kruimeltjes met een decoratiestift. Je serveert de cake het best onmiddellijk; zet hem niet in de koelkast.

**7 De wortels:**

Neem een deel van de fondant voor de worteltjes en kleur deze met de kleurstoffen oranje en groen. Vorm hiermee de worteltjes.