Zahlentorte (Numbers cake)



Der Kuchentrend 2017/2018 für besondere Anlässe!

Zubereitungszeit: 2 Std
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

ZUTATEN (FÜR EINE 2-STELLIGE ZAHLENTORTE)

Für den Mürbeteig

- 125 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- Abrieb von ½ Bio-Orange
- 100 g kalte Butter

Für den Biskuit (Achtung! Menge halbieren, nacheinander zubereiten und backen)

10 Eier
10 EL Zucker
10 EL Mehl
6 EL Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse (gemahlen)
4 EL Backkakao
2 P. Backpulver

Für die Schoko-Creme

400 g – 500 g Sahne
200 g Frischkäse
3 P. Sahnesteif
2 P. Vanillezucker
20 g Backkakao

Außerdem

Marmelade nach Wahl
Frische Beeren oder Obst nach Wahl
Kekse, Marshmallows, Weingummi, Schokolade etc. nach Wunsch oder was farblich oder geschmacklich passt.
Einige frische Blumen, 1 (Plastik)Strohhalm

ZUBEREITUNG

1. Zuerst sich aus dem Internet Vorlagen der gewünschten Zahlen (oder Buchstaben) auf ca. DIN A4-Größe ausdrucken, auf ein Stück Pappe kleben und ausschneiden.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei (wer hat gleich 3)

Backbleche, mit Backpapier belegt, bereitstellen. Sie sollten die Größe passend für zwei Zahlen nebeneinander haben.
3. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, das Ei, Orangenabrieb und die kalte Butter (in Stücke geschnitten) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhalte verpackt für 1 Stunde kaltstellen.
4. In der Zwischenzeit den Biskuitteig zubereiten. Achtung! Zutaten-Menge teilen und nacheinander zubereiten und abbacken! Dazu die Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen (dauert einige Minuten). In einer separaten Schüssel Mehl, Mandeln (oder Nüsse), Kakao und Backpulver gründlich mischen und unter die Eimasse heben. Die erste Portion auf das erste bereitgestellte Backblech geben, gleichmäßig verteilen und für ca. 20 Minuten backen. Während der erste Boden im Ofen ist, das ganze für den zweiten Boden wiederholen.
5. Nach dem Backen, die Böden richtig abkühlen lassen.
6. Nun den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen. Die Schablonen darauflegen und mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider ausschneiden (jede Zahl 1x). Die ungebackenen Zahlen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei gleicher Temperatur 15-20 Minuten backen. Die Zahlen gehen beim Backen etwas auseinander, daher die Mürbeteig-Zahlen nach dem Backen mit Hilfe der Vorlagen und einem scharfen Messer nachschneiden.
7. Die abgekühlten Biskuitböden vom Backpapier lösen (am besten stürzen und vorsichtig abziehen) und die gewünschten Zahlen jeweils 2 x mit Hilfe der Vorlagen ausschneiden.
8. Für die Creme den Frischkäse glattrühren. Die Sahne steifschlagen, dabei Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Den Kakao und den Frischkäse dazugeben und verrühren. Creme bis zum Gebrauch kaltstellen.

FERTIGSTELLUNG

1. Die Mürbeteigzahlen auf ein Cakeboard geben. Tipp: gegen das Wegrutschen, etwas Marmelade oder Creme zwischen Boden und Board schmieren. Die Oberflächen der Zahlen mit Marmeladen bestreichen und jeweils den ersten Biskuitboden auflegen.
2. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und Tupfen auf die

Böden spritzen. Ich fülle die Zwischenräume innen gerne mit Früchten oder frischen Beeren.
3. Danach die zweiten Biskuitböden auflegen und die komplette Oberfläche mit Cremetupfen bedecken.
4. Für die Deko verschiedene Kekse, Beeren, Weingummis, Schokolade oder was immer ihr wollt, auf den Tupfen drapieren.
5. Schön sind auch frische Blumen. Die Stängel kürzen, einen (Plastik)Strohhalm auf die gleiche Länge abschneiden, die Stängel in den Strohhalm stecken und dekorieren.