

Number Cake



ZUTATEN FÜR 2 ZAHLEN:

Teig:

- 10 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 BIO SONNE Zitrone (nur Abrieb)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 280 g Zucker
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 60 g KÜCHENSTOLZ Stärke
- 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
- 1 Prise Salz

Crème:

- 1 BIO SONNE Zitrone (nur Abrieb)
- 2 Päckchen ZAUBERHAFT
BACKEN Sahnesteif
- 400 g CREMISÉE Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 200 ml LANDFEIN Schlagsahne

Füllung & Deko:

- 1 BIO SONNE Zitrone
- 1 ERNTESCHATZ Mango
- 100 g RIVER VALLEY Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig zunächst die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen – die Eigelbe mit beiden Zuckersorten und Zitronenabrieb cremig schlagen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. Außerdem Mehl, Stärke und Backpulver durch ein feines Sieb geben und zusammen mit dem Eiweiß sanft unter die Eigelbmasse heben.
4. Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche mit hohem Rand verteilen und für 10–15 Minuten goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und kalt stellen.
6. Nach Ablauf der Backzeit die Biskuitböden vollständig abkühlen lassen und mit Hilfe einer Schablone die gewünschten Ziffern je doppelt ausschneiden.
7. Nun den Frischkäse mit Zitronenabrieb und Puderzucker verrühren – zum Schluss noch die Sahne behutsam unterheben.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und erneut kalt stellen – währenddessen die Früchte für die Füllung und Dekoration schneiden.
9. Je eine Zahl auf eine Tortenplatte legen und mit der ersten Schicht der Creme sowie einem Teil der Früchte verzieren, dann eine weitere Lage Biskuit darauf platzieren und leicht andrücken.
10. Die übrige Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mit Früchten dekorieren. Nach Belieben können noch essbare Blumen zur Dekoration verwendet werden.