

Number Cake 111 Jahre

ca. 15 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mandel-Mürbteig:

200 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Ei (Größe M)
300 g gesiebttes glattes Mehl
100 g geriebene Mandeln

Erdbeer- und Vanille-Creme:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies Creme Erdbeer-Geschmack
400 ml kalte Milch
200 ml kaltes Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Beutel Dr. Oetker Paradies Creme Vanille

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor Roségold Mix
Dr. Oetker Schoko-Dekor Ornamente
Dr. Oetker Mini Marshmallows Meringue Kisses (Baiser)
Macarons
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix
1 Pkg. Dr. Oetker 3D Zucker Dekor Blümchen groß

- 1 Zum Vorbereiten:**
Schablone im Anhang ausdrucken und Wunschzahlen ausschneiden.
- 2 Mandel-Mürbteig:**
Butter mit Staubzucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Das Ei einrühren. Mehl und Mandeln mit einem Kochlöffel unterheben. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
- 3 Für die Zahlen (jeweils 2-mal vorbereiten) den Teig teilen und mit Klarsichtfolie bedeckt auf Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen. Die Schablone auflegen und die Zahl mit einem spitzen Messer ausschneiden. Ein Backpapier mit einer Zahl auf ein Backblech ziehen.**

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Zahlen wiederholen und die Zahlen erkalten lassen.

- ④ Jeweils eine Zahl für den Boden auf eine Tortenplatte legen.
- ⑤ **Erdbeer- und Vanille-Creme:**
Für die Erdbeer-Creme Paradiescremepulver Erdbeer mit der Hälfte der Milch und der Hälfte des Schlagobers verrühren. Mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen und 1 Päckchen Sahnesteif kurz unterrühren. Die Vanille-Creme gleich zubereiten.
- ⑥ Die Vanille-Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 - 15 mm Ø) von Außen nach Innen auf die unteren Zahlen aufspritzen. Die zweite Zahl aufsetzen, leicht andrücken und die Erdbeer-Creme aufspritzen. Den Number Cake kalt stellen.
- ⑦ **Zum Verzieren:**
Den Number Cake beliebig dekorieren.