

# Rezept Zahlentorte

## Zutaten für eine 2-stelligen Zahlentorte

### Für den Mürbeteig:

125g Mehl  
75g Zucker  
1 Ei  
Abrieb ½ Bio-Orange (oder 1 Päck. ger. Orangenschale)  
100g kalte Butter

### Für den Biskuitteig:

5 Eier  
5EL Zucker  
5EL Mehl  
6EL gemahlene Mandeln  
4EL Kakaopulver, ungesüßt  
2 Päck. Backpulver

### Für die Creme:

400-500g Sahne  
200g Frischkäse  
3 Päck. Sahnesteif  
2 Päck. Vanillezucker  
20g Kakaopulver

#### Tipp für kleine Experimentierkünstler:

Ich mag total gerne die Kombination aus schokoladig und fruchtig. Daher habe die Crememasse aufgeteilt und in die eine Hälfte das Kakaopulver und in die andere Hälfte knapp 250g frische, pürierte Erdbeeren und etwas Vanille gemischt. Damit die Erdbeercreme nicht zu flüssig wurde, kam ein zusätzliches Päckchen Sahnesteif dazu.

### Außerdem:

- Marmelade nach Wahl (ich habe feine Erdbeermarmelade verwendet)
- Frische Beeren oder Obst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Weintrauben, Heidelbeeren, geht notfalls auch mit TK-Produkten. Diese müssen aber gut aufgetaut sein, damit sie nicht zu viel Flüssigkeit/Wasser enthalten.)
- Marshmallows, Schokostreusel, Weingummi, etc. – suche dir raus, womit du deine Torte verzieren möchtest. Besonders schön wird es, wenn du verschiedenfarbige Zutaten hast.
- Zettel, Bleistift und Schere (für die Vorlage deiner Zahl)
- Plastik-Frühstückstüte oder einen Spritzbeutel mit Tüllen

## Zubereitung:

1. Drucke oder male die Zahl oder Form, welche deine Torte haben soll auf ein Blatt Papier und schneide sie aus. (Meine Zahlen- und Motorradvorlage habe ich unten beigefügt.)
2. Du beginnst mit dem Mürbeteig. Unserem Boden der Torte: Verknete Mehl, Zucker, das Ei, Orangenabrieb und die Butter (Zimmertemperatur) zu einem glatten Teig. Wickel die Teigmasse in eine Frischhaltefolie und stelle sie für 1 Stunde in den Kühlschrank.
3. Nun kannst du den Biskuitteig machen: Eier und Zucker hellcremig aufschlagen (das dauert ein paar Minuten). In einer separaten Schüssel Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver gründlich mischen und unter die Ei-Zuckermasse heben. Verstreiche den Teig gleichmäßig auf ein Backblech mit Backpapier.  
Prüfe ob die Teigfläche groß genug ist für deine Form/Zahl.  
Backe den Biskuitteig für 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.
4. Lass den gebackenen Biskuitboden gut abkühlen.
5. Nun geht es weiter mit dem gekühlten Mürbeteig: Bemehle deine Arbeitsplatte und rolle den Teig darauf aus. Vorsicht: Je wärmer der Teig wird, desto klebriger wird er wieder.
6. Lege deine Schablone der Zahl oder Form auf den Teig und schneide sie mit einem schmalen, scharfen Messer oder Pizzaroller aus.  
Aus dem übrigen Teig kannst du kleine Törtchen (runde Form) mit der Hand formen oder dir eigene Formen ausdenken. Nutze für deine ausgedachten Formen auch Papierschablonen. So kannst du die später auf den übriggebliebenen Biskuitteig auch ausschneiden und weitere kleine Torten bauen. 😊
7. Die Mürbeteig-Formen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Lasse zwischen deinen Formen/Zahlen etwas Platz. Der Teig geht noch etwas auf. Der Teig kommt bei 180°C für 15-20 Minuten in den Backofen.
8. Lass den Mürbeteig nach dem Backen gut auskühlen. Wenn sich die Form beim Backen stark verändert hat, kannst du mit Hilfe deiner Papierschablone und einem scharfen Messer die Ränder nachschneiden. Vorsicht: Der



- gebackene Mürbeteig ist wie ein Kekse und bricht schnell!
9. Löse nun auch den abgekühlten Biskuitteig vom Backpapier (am besten stürzt du ihn und ziehst das Backpapier vorsichtig ab). Schneide mit Hilfe deiner Papierschablone deine Zahl/Form heraus.
  10. Jetzt geht es an die Creme: Rühre den Frischkäse in einer Schüssel glatt. Schlage die Sahne steif und lass nach und nach den Vanillezucker und das Sahnesteif hineinrieseln. Verrühre die Sahne vorsichtig mit dem Frischkäse.
  11. Wenn du zwei verschiedene Cremefüllungen haben möchtest, musst du nun die Sahne-Frischkäse-Masse auf zwei Schüsseln aufteilen und deine weiteren Zutaten hinzufügen. Bei meinem „Tipp für kleine Experimentierkünstler“ (bei der Zutatenliste) habe ich aufgeschrieben, was ich in meine Cremefüllung hinzugefügt habe.
  12. Stelle deine Creme bis zur Verarbeitung in den Kühlschrank. So vermeidest du, dass sie zu flüssig wird.

Jetzt wird die Torte zusammengebaut:

13. Platziere deine Mürbeteigform auf ein Backblech mit Backpapier oder eine Tortenplatte. Damit der Boden nicht verrutscht, klebst du ihn von unten mit einem kleine Klecks Marmelade fest.
14. Bestreiche den Mürbeteig mit einer dünnen Schicht Marmelade.
15. Fülle deine Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle. Alternativ kannst du auch eine Plastikfrühstückstüte nehmen und eine untere Ecke schmal anschneiden. Das Handling mit der Tüte ist etwas schwieriger. Lass dir von jemanden helfen.
16. Gebe die ca. die Hälfte der Creme, z.B. mit kleinen Tupfen auf die Marmeladenschicht. Lege die Creme beiseite und fülle die Zwischenräume der Tupfer mit Beeren und kleingeschnittenen Obst.
17. Lege nun vorsichtig den Biskuitboden oben drauf.
18. Verziere ihn mit der restlichen Creme und weiteren Beeren und kleingeschnittenen Obststücken.
19. Mit weiteren Beeren, Schokotropfen, Keksbröseln, Streusel, Marshmallows oder anderer Dekoration verleihst du deine Torte den letzten Feinschliff.

Fertig ist deine besondere und ganz persönliche Torte. Ich habe aus den angegebenen Zutaten eine Torte mit zwei Zahlen und die Motorrad-Torte hergestellt.



Mache deinen Eltern, Geschwistern,  
Verwandten oder Freunden eine besondere  
Freude.

Gerade in dieser Zeit, wo wir Geburtstage oder  
Feiern nicht wie sonst feiern können, ist ein  
selbstgebackener Kuchen ein umso schöneres  
Geschenk.

Mein kleiner Motorradfan hat sich sehr über  
diese Geburtstagstorte gefreut. Sie wurde  
auch ruckzuck aufgefuttert. 😊

