



Zahrentorte

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 20 Portionen

Eier	8 St.
Zucker	400 g
Vanillinzucker	50 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	150 g
Salz	
Schlagsahne	400 g
Mascarpone	500 g
Speisequark, Magerstufe	500 g
Bio Zitronen	1 St.
Sahnesteif	30 g
Himbeeren, frisch	120 g
Johannisbeeren	80 g
Raffaello-Kugeln	8 St.
Erdbeer-Joghurt-Riegel	4 St.
Zuckerstreusel	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, feine Reibe, Monsieur Cuisine, Spritzbeutel, Sterntülle

1. Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. 4 Eier, 150 g Zucker und 10 g Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/Stufe 3/37 °C verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/Stufe 4 aufschlagen.
3. 75 g Mehl und 75 g Speisestärke mischen, mit 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 unterheben.
4. Den Rühraufsatz entfernen, den Teig auf ein Backblech geben, glattstreichen und 7 Minuten backen. Währenddessen den Mixbehälter kalt aus- und den Rühraufsatz abspülen und aus den restlichen Teigzutaten wie oben beschrieben einen zweiten Biskuitteig herstellen.
5. Den ersten Biskuit aus dem Backofen nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Währenddessen den zweiten Biskuit backen und anschließend ebenfalls 20 Minuten abkühlen lassen. Den Mixbehälter reinigen.
6. Die abgekühlten Böden halbieren und jeweils zwei Hälften mit der gebräunten Seite passend übereinanderlegen, sodass die gebräunte Oberfläche innen liegt. Mithilfe einer Schablone die gewünschten Zahlen aus dem Teig ausschneiden und die Unterseiten nebeneinander auf eine große Tortenplatte oder ein sauberes Backblech legen.

7. Sahne, Mascarpone, Speisequark, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in den Mixbehälter geben. Ohne eingesetzten Messbecher 45 Sekunden/Stufe 4 verrühren und währenddessen das Sahnesteif durch die Deckelöffnung einrieseln lassen. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 aufschlagen.

8. Die Hälfte der Crème in einen Spritzbeutel füllen und die beiden Zahlenböden mit gleichmäßigen Tupfen bedecken. Anschließend die Oberseiten auflegen und mit der restlichen Crème wiederum komplett mit Tupfen bedecken.

9. Für die Dekoration Himbeeren und die Johannisbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Anschließend Beeren und Raffellokugeln auf den Crèmetupfen verteilen. Die Erdbeer-Schokoriegel in kleine Stücke schneiden und ebenfalls auf der Zahlentorte verteilen. Zum Schluss die Zuckerstreusel darüberstreuen.

Die Zahlentorte bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

TIPPS

Die Biskuitreste können zum Beispiel zu Cakepops oder für Desserts im Glas verwendet werden. Für die Zahlen-Schablone einfach eine gewünschte Zahl auf ein DIN A 4-Blatt aufmalen und ausschneiden. Die Schablone dann auf den Teig legen, mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand am Rand mithilfe eines scharfen Messers ausschneiden. Für weitere Zahlen ebenso verfahren.

VARIATIONEN

Für einen Schokoladenbiskuit mischen Sie 3 Esslöffel Backkakao mit Mehl, Speisestärke und Salz zum Teig. Die Crème kann nach Belieben mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. Für die Dekoration können auch andere Beeren, essbare Blüten, Mini-Meringen oder Schokoladen- und Zuckerdekorationen nach Belieben verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	362 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g