Rezept

Geburtstags-Rennstrecke – Number Cake

Ein Rezept von Geburtstags-Rennstrecke – Number Cake, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Rührteig:

- **200 g** zimmerwarme Butter
- Salz
- **300 g** Mehl
- **1 Pck.** Backpulver
- **1 Pck.** Schokoladenpuddingpulver
- **200 g** Zucker
- **4** Eier (M)
- **20 g** Kakaopulver
- **200 ml** Milch

Für die Schokocreme:

- **150 g** Zartbitter-Schokolade
- **300 g** Puderzucker
- **300 g** zimmerwarme Butter

Dekorationsvorschlag:

- bunte Schokolinsen
- kleine Spielzeugautos
- schwarze Zuckerschrift

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 26 g F, 4 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Die Formen einfetten und mit Mehl ausstreuen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren.

2. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Milch mit Puddingpulver verquirlen. Mehl- und Milchmischung abwechselnd unter die Masse rühren. Teig zu gleichen Teilen in die Backformen geben und sehr glatt streichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 35 Min. backen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen und aus der Form stürzen

3. Schokolade fein hacken, in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Schokolade nach und nach unter die Creme rühren.

4. Kuchenoberflächen begradigen. Die Schablone auf den runden Kuchen legen und die Kuchenmitte mit einem Messer an der Schablone entlang herausschneiden.

5. Den quadratischen Kuchen in drei gleich breite Streifen schneiden. Von dem runden Kuchen ein Viertel so herausschneiden, dass die Schnittkanten jeweils gerade Flächen ergeben. Mit der Öffnung nach links oben zeigend auf die untere Hälfte einer Kuchenplatte legen. Dann einen Teigstreifen senkrecht an der oberen Schnittkante des runden Kuchens anlegen. Einen weiteren Teigstreifen halbieren und eine Hälfte quer an das obere Drittel des ersten Teigstreifens anlegen, sodass sich schließlich eine Fünf ergibt.

6. Alle Schnittkanten mit etwas Creme einstreichen und die Kuchenstücke vorsichtig aneinanderdrücken. Anschließend die Fünf rundherum mit Creme dünn einstreichen. Die Tortenplatte von Creme- und Krümelresten säubern. Die restliche Creme und die Torte für 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

7. Abschließend die restliche Creme auf der Zahl verteilen und sauber verstreichen. Die Oberfläche der Fünf mit einem Rand aus Schokolinsen belegen und die Torte für weitere 30 Min. in den Kühlschrank geben.

8. Auf die fest gewordene Creme mit der Zuckerschrift einen »Mittelstreifen« malen und die Spielzeugautos auf der Rennstrecke platzieren.