

Rezept

# Himbeer-Traum – Number Cake

Ein Rezept von Himbeer-Traum – Number Cake, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Biskuitteig:

8 Eier (M)	160 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Salz
¼ TL flüssige Lebensmittelfarbe (rosa)	200 g Mehl
1 TL Backpulver	

### Für die Buttercreme:

280 g TK-Himbeeren	200 g Zucker
3 Eiweiß (M)	Salz
400 g zimmerwarme Butter	

### Dekorationsvorschlag:

Himbeeren	rosa Macarons
Baisertuffs	Zuckerperlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 24 g F, 6 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Mit Lebensmittelfarbe hellrosa einfärben.
2. Mehl und Backpulver mischen. Mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse heben.
3. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.
4. TK-Himbeeren und Zucker in einem Topf erhitzen. Die Mischung 2 Min. köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

5. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Das heiße Frucht-Püree nach und nach unterziehen und so lange rühren, bis der Eischnee auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

---

6. Die Butter in kleinen Stückchen untermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

---

7. Backpapier vorsichtig von den Biskuitböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden.

---

8. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte geben und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen.

---

9. Die Dekoration auf den Tupfen drapieren. Die Torte 30 Min. kühl stellen.