

Rezept

Konfetti-Kuchen – Number Cake

Ein Rezept von Konfetti-Kuchen – Number Cake, am 16.04.2024

Zutaten

Für die Schokocreme:

200 g weiße Schokolade
200 g Schlagsahne
300 g Doppelrahmfrischkäse

Für den Biskuitteig:

½ Bio-Zitrone
8 Eier (M)
160 g Zucker
Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g bunte Zuckerstreusel

Dekorationsvorschlag:

bunte Zuckerkonfetti

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 16 g F, 6 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Schokolade fein hacken und in eine Schüssel füllen. Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Etwa 2 Min. stehen lassen, dann mit einem Rührbesen glatt rühren. Die Schokosahne abdecken und über Nacht im Kühlschrank cremig-fest werden lassen.
2. Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwa 2 TL Schale fein abreiben. Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen.
3. Mehl und Backpulver vermischen und mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Masse heben. Zitronenschale und Zuckerstreusel unterrühren. 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. Den Frischkäse glatt rühren. Die Schokosahne nach und nach untermischen. Die Mischung cremig aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen. Alles mit bunten Zuckerconfetti bestreuen. Die Torte 30 Min. kühl stellen.