

Rezept

Luftballon-Torte – Number Cake

Ein Rezept von Luftballon-Torte – Number Cake, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Rührteig:

200 g zimmerwarme Butter	200 g Zucker
Salz	4 Eier (M)
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
200 ml Milch	1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für die Creme:

$\frac{1}{2}$ Bio-Limette	125 g zimmerwarme Butter
250 g Puderzucker	400 g Doppelrahmfrischkäse

Dekorationsvorschlag:

bunter Fondant	bunte Fruchtgummischnüre
Bio-Limettenschale	

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 26 g F, 6 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Backformen einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen. Milch mit Puddingpulver verquirlen. Mehl- und Milchlösung abwechselnd unter die Masse rühren. Teig auf die Formen verteilen und sehr glatt streichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 35 Min. backen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen und aus der Form stürzen
3. Die Limette heiß waschen, abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Butter und Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Die Limettenschale und den Frischkäse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist.
4. Kuchenoberflächen begradigen. Die Schablone auf den runden Kuchen legen und die Kuchenmitte mit einem Messer an der Schablone entlang ausschneiden. Den quadratischen Kuchen in drei gleich breite Streifen schneiden.

5. Von dem runden Kuchen ein Viertel so herausschneiden, dass die Schnittkanten jeweils gerade Flächen ergeben. Mit der Öffnung nach links unten zeigend auf die obere Hälfte einer Kuchenplatte legen. Das abgeschnittene Viertel mit der Rundung nach links zeigend an die untere Schnittfläche des runden Kuchens legen. Zuletzt an die noch freie Schnittfläche des Viertels einen Teigstreifen quer anlegen, sodass sich schließlich eine Zwei ergibt.

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

7. Die restliche Creme auf der Zahl verteilen und wolkig verstreichen. Torte weitere 30 Min. kühl stellen.

8. Dann den Fondant weich kneten und verschieden große Kugeln drehen. Diese zu Luftballons formen und leicht flach drücken. Zu jedem Luftballon auch einen kleinen, dreieckigen »Knoten« herstellen. Ballons auf der Torte verteilen und die Gummischnüre als geschwungene Bändchen anlegen. Die frei gebliebene Fläche mit Limettenschale bestreuen.