

Rezept

Matcha-Frischkäse-Torte – Number Cake

Ein Rezept von Matcha-Frischkäse-Torte – Number Cake, am 05.12.2025

Zutaten

Für den Rührteig:

300 g	zimmerwarme Butter	300 g	Zucker
	Salz	6	Eier (M)
450 g	Mehl	1 Pck.	Backpulver
200 ml	Milch	3 TL	Matcha-Pulver
1 Pck.	Vanillepuddingpulver		Lebensmittelfarbe (grün, nach Belieben)

Für die Creme:

125 g	zimmerwarme Butter	250 g	Puderzucker
400 g	Doppelrahmfrischkäse		

Dekorationsvorschlag:

1	weiße Baisertuffs	Matcha-Pulver
----------	-------------------	---------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 28 g F, 7 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen. Milch mit Matcha- und Puddingpulver verquirlen. Mehl- und Milchmischung abwechselnd unter die Masse rühren. Nach Belieben Lebensmittelfarbe zugeben. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und glatt verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrostern auskühlen lassen.
3. Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Frischkäse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 15 Min. kühl stellen.
4. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden.

5. 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. Torte 30 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren Baiser-Tropfen auf den Creme-Tupfen drapieren und etwas Matcha-Pulver darüber sieben.