

Rezept

Red Velvet – Number Cake

Ein Rezept von Red Velvet – Number Cake, am 18.04.2024

Zutaten

Für den Rührteig:

| | |
|---------------------------------|--|
| 300 g zimmerwarme Butter | 300 g Zucker |
| Salz | 6 Eier (M) |
| 600 g Mehl | 1 Pck. Backpulver |
| 150 ml Buttermilch | ½ TL flüssige Lebensmittelfarbe (rot) |

Für die Creme:

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| ½ Bio-Zitrone | 125 g zimmerwarme Butter |
| 250 g Puderzucker | 400 g Doppelrahmfrischkäse |

Dekorationsvorschlag:

frische Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 28 g F, 8 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung und Buttermilch abwechselnd unter die Masse rühren. Mit Lebensmittelfarbe rot anfärben. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.
3. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwa 2 TL Schale fein abreiben. Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Zitronenschale und Frischkäse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 15 Min. kühlen.
4. Erdbeeren abbrausen, putzen und einige Früchte in Würfel schneiden. Den Rest beiseitestellen.

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. Erdbeerwürfel zwischen den Tupfen verteilen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und restliche Creme in Tupfen aufspritzen. Übrige Erdbeeren nach Belieben im Ganzen oder in Scheiben auf den Creme-Tupfen drapieren. Die Torte 30 Min. kühl stellen.