

Rezept

Sahnetoffee-Torte – Number Cake

Ein Rezept von Sahnetoffee-Torte – Number Cake, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Biskuitteig:

6 Eier (M)	120 g Zucker
Salz	140 g Mehl
50 g Kakaopulver	1 TL Backpulver

Für die Buttercreme:

250 g Butter	250 g Puderzucker
3 EL Karamell-Creme	Salz

Dekorationsvorschlag:

Sahnetoffees	Schokoprälinen
Karamell-Bonbons	

Rezeptinfos

Portionsgröße 14 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 329 kcal, 19 g F, 5 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 160° Grad (Umluft) vorheizen. Die gewünschte(n) Zahl(en) 2-mal spiegelverkehrt auf Backpapier aufzeichnen, die Papiere umdrehen und zwei Backbleche damit auslegen.
2. Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse heben.
3. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und zu gleichen Teilen in Form der Zahl(en) auf das vorbereitete Backpapier spritzen. Zusammen im vorgeheizten Backofen etwa 12 Min. backen. Die Tortenböden herausnehmen und auf Kuchenrosten auskühlen lassen. Spritzbeutel reinigen.
4. Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Karamell-Creme mit einem Teigschaber nach und nach unterziehen. Leicht salzen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
5. Die Sahnetoffees in grobe Stücke hacken. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Die Sahnetoffee-Stücke zwischen den Cremetupfen verteilen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen, restliche Creme in Tupfen darauf verteilen. Torte 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die verschiedenen Dekorationen auf den Cremetupfen drapieren.