

Rezept

## Sekt-Torte – Number Cake

Ein Rezept von Sekt-Torte – Number Cake, am 26.04.2024

### Zutaten

#### Für den Biskuitteig:

6 Eier (M)	120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Salz
190 g Mehl	1½ TL Backpulver
30 ml Sekt	

#### Für die Buttercreme:

250 g Butter	250 g Puderzucker
30 ml Sekt	

#### Dekorationsvorschlag:

Baisertuffs	silberne Zuckerperlen (ersatzweise goldene)
ungespritzte Rosenblütenblätter	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 14 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 18 g F, 5 g EW, 37 g KH

### Zubereitung

1. Den 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, Vanillezucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 30 ml Sekt mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Eimasse heben.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und zu gleichen Teilen in Form der Zahl(en) auf das vorbereitete Backpapier spritzen. Im vorgeheizten Ofen 12 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.
4. Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Den Sekt nach und nach unterrühren. Die Sektcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Tortenplatte legen und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Rosetten darauf verteilen. Zuletzt die Baiser-Tropfen, Zuckerperlen und Blüten auf den Tupfen drapieren. Die Torte für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.