

Rezept

Smarties Number Cake

Ein Rezept von Smarties Number Cake, am 08.12.2025

Zutaten

Für den Rührteig:

200 g zimmerwarme Butter
Salz
4 Eier (M)
100 g gehackte Haselnusskerne (ersatzweise Mandeln)
1 Pck. Vanillepuddingpulver

200 g Zucker
4 EL Haselnuss-Nougat-Creme
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 ml Milch

Für die Buttercreme:

300 g zimmerwarme Butter
4 EL Haselnuss-Nougat-Creme

300 g Puderzucker

Dekorationsvorschlag:

bunte Schokolinsen

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal, 31 g F, 5 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Die Backformen mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Butter mit Zucker und 1 Pise Salz cremig aufschlagen, dann nach und nach 4 EL Nougat-Creme untermischen. Die Eier einzeln unterrühren.
2. Mehl mit Nüssen und Backpulver vermischen. Die Milch mit dem Puddingpulver verquirlen. Mehl- und Milchemischung abwechselnd unter die Masse rühren. Den Teig zu gleichen Teilen auf beide Backformen verteilen und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 35 Min. backen. Die fertigen Tortenböden herausnehmen, auf Kuchenrosten auskühlen lassen und danach aus der Form stürzen.
3. Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Nougat-Creme nach und nach unterrühren.
4. Kuchenoberflächen begradigen. Die Schablone auf die Kuchen legen und die Kuchenmitte mit einem Messer an der Schablone entlang ausschneiden. Von einem runden Kuchen ein Viertel so ausschneiden, dass die Schnittkanten gerade Flächen ergeben. Mit der Öffnung nach links oben zeigend auf die untere Hälfte einer Kuchenplatte legen.

5. Den anderen Kuchen halbieren. Eine Hälfte bündig zur oberen Schnittkante am anderen Kuchen anlegen, sodass sich eine Drei ergibt.

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

7. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Oberfläche der Torte (nicht an den Seiten) mit Cremetupfen und Schokolinsen verzieren. Den Schokolinsen-Dreier nochmals 30 Min. kühl stellen.