

Rezept

# Tortentraum in Pastell – Number Cake

Ein Rezept von Tortentraum in Pastell – Number Cake, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für die Böden:

<b>300 g</b> Mehl	Salz
<b>200 g</b> kalte Butter	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei (M)	<b>100 g</b> weiße Schokolade

### Für die Buttercreme:

<b>250 g</b> zimmerwarme Butter	<b>250 g</b> Puderzucker
<b>3 Tropfen</b> flüssige Lebensmittelfarbe (rosa)	<b>3 EL</b> Milch

### Dekorationsvorschlag:

<b>150 g</b> Puderzucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>1 Tropfen</b> flüssige Lebensmittelfarbe (grün)	Aprikosenmarmelade (ohne Fruchtstücke)
pastellfarbene Zuckerperlen	Baisertuffs
Macarons	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 35 g F, 4 g EW, 53 g KH

## Zubereitung

1. Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig vermischen. Puderzucker und Ei zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.
2. Den Teig in zwei Portionen aufteilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen. Die gewünschte(n) Zahl(en) mittels Schablone je 2-mal ausschneiden.
3. Aus dem restlichen Teig Herzen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Teigreste entfernen. Zahlen und Ausstecher mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen und 30 Min. kühl stellen.
4. Backofen auf 160° Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig 10-12 Min. backen, dabei die Herzen und Sterne nach ca. 8 Min. aus dem Ofen nehmen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

5. Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Mit Lebensmittelfarbe hellrosa einfärben. Milch nach und nach unterrühren. Creme in den Spritzbeutel füllen.

---

6. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer zäh fließenden Paste anrühren. Mit Lebensmittelfarbe hellgrün einfärben. Kleine Kekse damit bestreichen und trocknen lassen.

---

7. Inzwischen die Schokolade fein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zahlen mit flüssiger Schokolade bestreichen. Schokoglasur fest werden lassen.

---

8. Die Aprikosenmarmelade in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Tortenplatte legen und Cremetupfen aufspritzen. Marmelade dazwischen spritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen, die restliche Creme und Marmelade in Tupfen darauf verteilen.

---

9. Herzen, Sterne und die übrigen Dekoration auf den Tupfen drapieren, zuletzt die Zuckerperlen darüber streuen. Torte 30 Min. kühl stellen.