

Geburtstagszahlen-Torte

Fruchtige Zahlentorte mit süßem Topping, Früchten und Blumen für einen leckeren Geburtstagsgenuss. So gelingt sie ganz einfach!

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

300 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pr. Salz

300 g weiche Butter oder Margarine

6 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen:

4 EL Heidelbeerkonfitüre

Ricotta-Creme:

500 g Ricotta (ital. Frischkäse)

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

150 g Lemon Curd

1 geh. EL Puderzucker

400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Heidelbeeren (Blaubeeren)

Himbeeren

essbare Blüten

Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix

Zuckerdekor

Wie backe ich eine Geburtstagszahlen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. **Die Hälfte des Teiges** auf dem Backblech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Min.



- 3 Tortenboden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Backblech säubern, erneut fetten und mit Backpapier belegen. Restlichen Teig darauf verstreichen und genauso backen. Zweiten Boden ebenfalls mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 4 **Zahlen ausschneiden und bestreichen:**
Die Gebäckplatten auf Backpapier stürzen und das mitgebackene Papier abziehen. 2 Zahlen als Schablone (s. Anlage) ausschneiden und jeweils 2 gleiche Zahlen aus einer Gebäckplatte ausschneiden. Alle Zahlen mit Heidelbeerkonfitüre bestreichen.

- 5 **Ricotta-Creme zubereiten:**
2 Zahlen auf eine große Platte legen. Ricotta mit **1 Btl.** Gelatine fix verrühren, Lemon Curd und Puderzucker unterrühren. Sahne mit **2 Btl.** Gelatine fix steif schlagen und unter die Ricottacreme heben. Gut 2 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 15 mm) füllen.

- 6 **Torte zusammensetzen:**
Dicke Creme-Tuffs als Konturen auf die Zahlen spritzen, dann die Zahlen ausfüllen. Die anderen Zahlen passend auflegen und leicht andrücken. Restliche Creme genauso auf die Zahlen spritzen. Kleine Cremetuffs mit der Sterntülle aufspritzen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 **Torte verzieren:**
Heidelbeeren waschen und verlesen. Himbeeren verlesen. Die Geburtstagszahlen-Torte vor dem Servieren mit Früchten, Blüten und Dekorartikeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Geburtstagszahl nach Wunsch mit einem Topper verzieren.
- Je nach Größe der Ziffern können Creme- und Kuchenreste anfallen; diese können z. B. zu [Orangenkugeln](#) oder Trifle verarbeitet werden.

