

# Zahrentorte mit Duo-Creme

Diese Geburtstagstorte wird einfach mit einer Backmischung zubereitet und mit einer lockeren Vanille- und Schoko-Sahnecreme gefüllt.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig für Zahrentorte:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch

### Baileys®-Gebäckkugeln:

etwa 5 EL Baileys® oder Milch  
Dr. Oetker Kakao

### Sahnefüllung:

2 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme  
Vanille-Geschmack & Schoko  
1000 g kalte Schlagsahne  
200 ml kalte Milch

### Zum Verzieren:

rote Johannisbeeren  
Dr. Oetker Schokodekor Herzen  
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen  
Dr. Oetker Feine Marzipanblüten  
Dr. Oetker Zarte 3D Dekorblüten

## Wie backe ich eine Zahlen-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 Rührteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. **Die Hälfte des Teiges** auf dem Backblech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**



- 3 Tortenboden mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche 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 die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.
- 4 Die Tortenböden vom Backpapier lösen, aber darauf liegen lassen. 2 Zahlen als Schablone (s. Anlage) ausschneiden und jeweils 2 gleiche Zahlen aus einer Gebäckplatte ausschneiden.
- 5 **Kuchen glasieren:**  
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten, aufschneiden. Glasur auf die Zahlen geben und mit einem Pinsel verstreichen.
- 6 **Baileys®-Gebäckkugeln zubereiten:**  
Die Reste der Tortenböden in eine Rührschüssel geben und zerbröseln. Baileys® oder Milch hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer knetfähigen Masse verrühren. Kleine Kugeln formen, in Kakao wälzen und in den Kühlschrank stellen.
- 7 **Sahnefüllung zubereiten:**  
2 Zahlen auf eine große Platte legen. Jeweils 500 g kalte Schlagsahne und 100 ml kalte Milch in eine Rührschüssel geben. Jeweils 2 Beutel einer Creme der Duo-Tortencreme hinzufügen. Alles kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Dabei die Rührschüssel locker mit Küchenpapier abdecken.  
Die Creme jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen und damit Tufts als Konturen auf eine Zahl spritzen, dann die Zahl ausfüllen. Die andere Zahl passend auflegen und leicht andrücken. Restliche Creme genauso auf die Zahlen spritzen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 8 **Zahlen verzieren:**  
Beeren waschen und verlesen. Die Zahlentorte vor dem Servieren mit Früchten, Baileys®-Gebäckkugeln und Dekorartikeln verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Zahlentorte mit alkoholischen Sahne-Cremes kann anstelle der Milch Eierlikör für die helle Creme und Baileys® für die Schoko-Creme verwendet werden.
- Je nach Größe der Ziffern können Creme- und Kuchenreste anfallen; diese können z. B. zu [Orangenkugeln](#) oder Trifle verarbeitet werden.

