

# Zahlentorte.

 **60 Min.**  **100 Min.**  **mittel**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten, 12 Stück:

- Eier (z.B. respEGGt)
- 9 Zucker
- Pck. Vanillinzucker
- 9 Mehl
- 9 Speisestärke (z.B. Puda)
- Prise Salz
- 9 weiche Butter
- 9 Sahnepudding Vanille (z.B. Elite)
- 9 frische Erdbeeren
- 9 Himbeeren
- 9 Heidelbeeren
- 9 Karamellwaffeln
- 9 Pralinen (z.B. Best Moments)
- 9 Haselnuss-Kekse (z.B. Doubletti)
- 9 Schokolinsen

## Zubereitung:

- 1** Als erstes heißt es: Schablonen für die Zahlen herstellen.  
**Tipp:** Die Vorlage mit dem Computer erstellen und ausdrucken. Die Zahlen vom Papier auf dickere Pappe übertragen und ausschneiden. Die Zahl sollte auf ein Backblech passen.
- 2** Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3** Für den Teig die Eier trennen.  
**Tipp:** Brauchst du nur eine Zahl, dann kannst du die Teig-Zutaten halbieren.
- 4** Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillinzucker mit den Quirlen des Handrührgerätes ca. 5 Min. schaumig schlagen.
- 5** Mehl und Stärke durch ein Sieb geben und vorsichtig von Hand unterziehen.
- 6** Eiweiß sehr steif schlagen, den restlichen Zucker und Salz hinzufügen.
- 7** Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
- 8** Die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und im Ofen ca. 15 Min. goldgelb backen.
- 9** Biskuitboden aus dem Ofen nehmen und noch auf dem Backpapier auf ein Gitter ziehen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen.
- 10** Aus dem restlichen Teig den zweiten Boden backen und ebenfalls abkühlen lassen.

# Zahlentorte.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 11 Währenddessen für die Creme die weiche Butter mit dem Handrührgerät ca. 2 Min. schaumig schlagen, bis sie ganz hell und fluffig wird.
- 12 Nach und nach den Pudding unterziehen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht, die immer noch gut Stand hat und nicht zu flüssig ist.
- 13 Einen Spritzbeutel (mit großer Lochtülle, ca 1,5 cm) mit Creme füllen.
- 14 Die Zahlen-Schablonen auf einen der ausgekühlten Biskuitböden legen und mit dem Messer die Zahlen ausschneiden. Ebenso mit dem anderen Boden verfahren.  
**Tipp:** Teigreste aufbewahren und später noch Cake Pops daraus machen!
- 15 Die beiden Böden der Zahlentorte auf ein großes Brett legen und mit dicken Buttercreme-Tupfen verzieren.  
**Tipp:** Setze die hübschen Häufchen am besten dicht an dicht.
- 16 Die anderen beiden Biskuit-Schichten daraufsetzen, leicht andrücken und ebenfalls mit den Tupfen verzieren.
- 17 Beeren waschen und trocken tupfen. Erdbeeren ggf. halbieren oder in Viertel schneiden und dekorativ auf der Zahlentorte anrichten.
- 18 Karamellwaffeln, Kekse, Pralinen und Schokolinsen auf der Zahlentorte verteilen.

**Tipp:** Du kannst bei der Deko kreativ werden und andere Früchte oder Süßigkeiten verwenden.