

Number Cake

Zutaten (für 1 Zahl mit 2 Böden in der Größe 27x18cm)

3 Eier
1 Prise Salz
80g Zucker
100g Mehl
Etwas gemahlene Vanille
Etwas Abrieb einer Zitrone

220ml Kirschsafte
5 TL Speisestärke

200ml Sahne
250g Quark
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
Etwas gemahlene Vanille
Etwas Abrieb von einer Zitrone

Beeren (z.B. Himbeeren, Johannisbeeren,
Kirschen, Blaubeeren)



- 1) Biskuitboden:
Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und mit der gemahlene Vanille und dem Zitronenabrieb verrühren.
- 2) Zeichnet 2x eine 6 spiegelverkehrt auf einen Bogen Backpapier (Gebt einfach „Number Cake“ und „Zahlen“ bei Google ein, dann findet ihr verschiedene Schablonen für die Zahlen). Dreht das Backpapier um, sodass die Linien der Zahlen auf der Rückseite sind.
- 3) Füllt den Teig in eine Spritztülle und spritzt zunächst die Linien der Zahlen auf das Backpapier. Dann die Zahl mit dem Teig auffüllen.
Bei 160 Grad Umluft etwa 15-20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
- 4) Kirschsoße:
Kocht den Kirschsafte in einem kleinen Topf auf. Sobald der Saft kocht, nehmt ihr den Topf vom Herd und gebt unter Rühren die Stärke hinein. Stellt den Topf zurück auf den Herd und kocht unter Rühren den Kirschsafte noch einmal auf. Nachdem der Saft eindickt vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 5) Creme:
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Dann Quark, gemahlene Vanille, Vanillezucker und Abrieb der Zitrone hinzu geben und unterrühren.

- 6) Legt die eine Biskuit-Zahl auf einen ausreichend großen Teller und füllt die Sahne-Quark-Creme in eine Spritztülle. Bedeckt die Zahl anschließend mit Tupfen aus Sahne-Quark-Creme. Dann ein paar Kleckse der Kirschsoße verteilen und auch Beeren, wenn ihr mögt. Legt die zweite Biskuit-Zahl auf die Tupfen. Auch den zweiten Boden mit Sahne-Quark-Tupfen bedecken und mit Beeren verzieren. Für die Dekoration eignet sich vieles: Schokoraspel, essbare Blüten, Obst, andere Süßigkeiten... Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

© Fräulein Meer backt