

Zahrentorte 9 mit Biskuitboden

Zutaten für eine Zahrentorte:

Für den Biskuit

- 200 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 8 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- 1 Päckchen Backpulver



Für die Creme

- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 160 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)

Nach Belieben

- Lebensmittelfarbe (für eine bunte Creme)

Zum Belegen

- Obst (frisch)
- frische Beeren
- Süßigkeiten
- Kekse

Arbeitszeit: ca. 120 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 150 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zahlentorte mit Biskuitboden selber machen - so geht's:

Biskuitboden backen

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß zu Eischnee. Rühre den Zucker und den Vanillezucker dazu. Rühre danach die Eigelb dazu.
2. Mische das Mehl mit Vanillepuddingpulver und Backpulver. Hebe die Mischung mit einem Teigschaber oder mit dem Mixer auf niedrigster Stufe unter die Eimischung.
3. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Belege 2 Backbleche mit Backpapier und verteile den Teig darauf. Backe sie nacheinander für jeweils 15 Minuten im Ofen.
4. Lass den Teig nach dem Backen für 30 Minuten abkühlen.

Zahl ausschneiden

1. Stürze den Teig auf ein Kuchenbrett und lass das Backpapier noch dran, so kannst du darauf skizzieren.
2. Nimm dir einen wasserfesten Stift und einen Teller mit 26 cm Durchmesser. Zeichne damit einen Kreis am oberen Rand des Biskuit und einen Halbkreis am unteren Rand vom Biskuit. Verbinde die Kreise links und rechts mit einem Strich. Lege dann eine Tasse oder eine Schüssel mit 9 cm, in die Mitte des oberen Kreises. Zeichne mit dem Stift ebenfalls einen Kreis. Positioniere die kleine Schüssel nun zur Hälfte am unteren Rand des oberen Kreises und male einen Halbkreis. Zeichne dann vom linken Rand zur linken Ecke vom kleinen Halbkreis eine gerade Linie.
3. Schneide mit einem scharfen Messer zunächst den äußeren Rand aus und dann den Rest, so dass eine 9 entsteht. Ziehe das Backpapier vorsichtig ab, denn so hast du gleich eine Schablone für den anderen Biskuitboden.

Creme zubereiten

1. Schlage die Sahne mit dem Sahnefest und Vanillezucker steif und stelle sie beiseite.

2. Gib das Mark der Vanilleschote in eine Schüssel und füge den Zucker und den Quark hinzu. Verrühre alles gut mit einem Mixer.
3. Hebe mit einem Teigschaber (nicht mit dem Mixer, sonst wird die Creme zu flüssig), den Mascarpone und anschließend die Sahne unter.

Zahlentorte verzieren

1. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.
2. Spritze mit der Creme viele kleine Tupfen auf den unteren Biskuit.
3. Lege den zweiten Biskuit darauf.
4. Mache darauf ebenfalls kleine Tupfen. Wer mag, kann die Creme auch mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben.
5. Belege nun deinen Number-Cake mit den Sachen, die du am liebsten magst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

