

## LETTERCAKE ZUM 50TEN JUBILÄUM / INTERSPAR #32



### - ANZEIGE -

Zum 50ten Jubiläum von Interspar Österreich gibt es diesen Letter cake. Er besteht pro Zahl aus 2 knusprigen Mürbteigkekse. Diese können natürlich je nach Anlass gestaltet werden. Zwischen den Keksen wird dann eine Quark-Frischkäsecreme getupft. Anschließend wird die Oberfläche nur noch mit verschiedenen Süßigkeiten oder auch Streuseln belegt. Die Zahlen Torte passt perfekt zu jeder Festlichkeit und lässt sich individuell gestalten.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**14 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

### MÜRBETEIG

Verknete die Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt. Gebe die Eier hinzu und rühre die Masse kurz durch. Gebe das Mehl und die gemahlene Mandeln hinzu und knete daraus rasch einen Mürbeteig. Stelle den Teig abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Knete ihn anschließend kurz durch und rolle ihn auf einer bemehlten Backfolie oder auf einem Backpapier etwa 5 mm dünn aus. Schneide zwei A4 Schablonen als 5 und 0 aus und lege sie auf den Teig, schneide sie anschließend aus. Insgesamt werden zweimal die 5 und zweimal die 0 benötigt. Stelle die ausgeschnittenen Kekse für mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach und backe sie dann im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 14-18 Minuten, bis der Rand leicht braun wird. Lasse die vier Kekse danach komplett abkühlen.



Der restliche Teig kann eingefroren oder zu weiteren Keksen verarbeitet werden.

### MÜRBETEIG:

- 360 g** Butter
- 180 g** Puderzucker
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 600 g** Mehl
- 200 g** Mandeln (gemahlen)

### CREME:

- 400 g** Frischkäse
- 170 g** Puderzucker
- 500 g** Quark
- 500 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 14 TL** San-apart
- 100 g** Himbeermarmelade

### CREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker. Gebe dann den Quark hinzu und rühre ihn ebenfalls kurz ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage sie mit dem Vanilleextrakt und San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit 12 mm Lochtülle. Lege die Kekse 50 auf eine Unterlage und spritze mit der Creme nun kleine Tupfen auf den äußeren und inneren Rand. Fülle die Marmelade in die Mitte und bedecke sie mit einer weiteren Cremeschicht. Lege die Keksdeckel auf und bespritze damit die komplette Oberfläche. Wälze die Schokokugeln in der goldenen Farbe und lege sie auf die Oberfläche. Brösele die gefriergetrockneten Himbeeren auf die Oberfläche und dekoriere sie mit den weißen Perlen, den goldenen Sternen und dem Blattgold aus.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### DEKORATION:

- 3 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)
- 50 g** Schokokugeln
- 5 g** Metallic Spray (gold)
- 0.1 g** Zuckerdekor (Gold Stars)

Die Torte lässt sich besser anschneiden, wenn sie etwa 2-4 Stunden



## LETTERCAKE ZUM 50TEN JUBILÄUM / INTERSPAR #32



im Kühlschrank war. Sie kann aber auch über Nacht im Kühlschrank durchziehen, dann wird der Keks schön weich.