

ZAHL TARTE / LETTER CAKE / KEKSTORTE / KUCHENTREND 2018



Der Kuchentrend im Jahr 2018 sind Fruchttorten mit einem Keksboden und einer aufgespritzten Creme. Ich bereite die Creme aus Frischkäse und Sahne zu und dekoriere diese edle Zahl mit Mangorosen, Raffaello, Rocher und anderen Dekorationen.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Kühlzeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

MÜRBETEIG

Verknete die Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt. Füge das Ei hinzu und rühre die Masse kurz durch. Füge nun das Mehl, den Kakao und die gemahlene Mandeln hinzu und knete daraus rasch einen Mürbeteig. Decke ihn ab und stelle ihn 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. Lege nun die Schablone auf und schneide sie 2 Mal aus.

Lege die ausgeschnittenen Kekse für mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach und backe sie dann im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 12-18 Minuten, bis der Rand leicht braun wird. Lasse die beiden Kekse danach komplett abkühlen. Aus dem restlichen Teig kannst du kleine Kekse herstellen.

MÜRBETEIG:

- 240 g** Butter (kalt)
- 120 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb
- 330 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 120 g** Mandeln (gemahlen)

FRISCHKÄSECREME

Verrühre die Sahne mit dem Sanapart, Frischkäse, Vanilleextrakt und Puderzucker und schlage die Creme steif.

FRISCHKÄSECREME:

- 600 g** Sahne
- 15 TL** San-apart
- 300 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- ¾ TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Puderzucker

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Setze den unteren Keks auf eine Tortenplatte oder Unterlage und spritze nun mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen auf den Keks, so dass er vollständig bedeckt ist. Lege den zweiten Keks auf und spritze ebenfalls vollflächig Tupfen darauf.

Dekoriere die Torte kurz vor dem Verzehr mit der Dekoration deiner Wahl und serviere sie sofort.

DEKORATION:

- 1** Mango
- 6** Schokokugeln (Ferrero Rocher)
- 6** Kokoskugeln (Raffaello)
- 8** Baiserdrops (braun)
- 2** Macarons (braun)
- 1 TL** Kokosraspel

MANGO-ROSEN

Schäle die Mango mit einem Sparschäler und schneide rechts und links vom Kern eine dicke Scheibe vom Mangofruchtfleisch ab. Schneide diese nun in dünne Scheiben und nimm eine Mangoscheibe in die Hand, forme sie zu einer Spirale und setze sie auf die Torte. Setze nun 3-4 weitere Mangoscheiben um die Spirale, damit eine Rose entsteht.

Viel Spaß beim Nachmachen!



ZAHL TARTE / LETTER CAKE / KEKSTORTE / KUCHENTREND 2018

Eure Sally <3