

REGENBOGEN BUCHSTABEN TARTE / KEKSTORTE/ LETTER CAKE/ TRENDTORTE 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 diesen Buchstaben mit bunt gemischten Früchten, Macarons und Baiserdrops.



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 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 Buchstabenschablone 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.

FRISCHKÄSECREME

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

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 den Früchten und der übrigen Dekoration und serviere die Torte sofort.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

MÜRBETEIG:

- 240 g** Butter
- 120 g** Puderzucker
- ¼ TL** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei
- 380 g** Mehl
- 120 g** Mandeln (gemahlen)

FRISCHKÄSECREME:

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

DEKORATION:

- 50 g** Blaubeeren
- 50 g** Brombeeren
- 10** blaue Baiserdrops
- 50 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 50 g** Erdbeeren
- 50 g** Physalis
- 2** Scheiben Zitronen
- 4** Scheiben Sternfrucht
- 2** grüne Macarons
- 4** Basilikum

REGENBOGEN BUCHSTABEN TARTE / KEKSTORTE/ LETTER CAKE/
TRENDTORTE 2018

