GEBURTSTAGSTORTE / 50 JAHRE LIDL TORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #123

- ANZEIGE -

Ein runder Geburtstag, Kindergeburtstag oder das Firmenjubiläum stehen an? Mit einer passende Zahlen-Torte habt ihr direkt die richtige Form für eure Torte und könnt sie dann passend zur Saison und zum Thema dekorieren. Ihr braucht keine spezielle Form, sondern könnt euch selbst Schablonen zurechtschneiden. Ich habe mich für eine große Torte aus zwei Zahlen entschieden und sie passend zum Lidl Logo mit Mango, Erdbeeren und Heidelbeeren dekoriert. Die Früchte habe ich auch als Obstfüllung für die Torte verwendet und sie mit einer Tonkapudding Buttercreme kombiniert. Der Boden ist ein knuspriger Mürbeteig und wird dann mit einem Mandel Rührkuchen belegt.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
4 Stunden	**80 Minuten**	**170 °C O/U**	**5 Stunden**

PORTIONSRECHNER:
Stück: 2

VORBEREITUNG

Drucke dir die gewünschten Zahlen jeweils in DIN A3 aus und schneide dir daraus Schablonen. Du kannst die Zahlen aber auch ohne Schablone ausschneiden.

MÜRBETEIG

Verknete die Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt. Gib die Eier dazu und rühre die Masse kurz durch. Füge das Mehl und die gemahlenen Mandeln hinzu und verknete alles kurz zu einem Mürbeteig. Halbiere den Teig bei Bedarf, drücke ihn flach auf Teller und stelle ihn abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

MÜRBETEIG-BÖDEN

Knete den gekühlten Teig kurz durch und rolle ihn jeweils auf einem leicht bemehlten Backpapier etwa 5 mm dünn aus. Schneide mit den Schablonen die beiden Zahlen aus und friere die Böden für etwa 30 Minuten ein, so behalten sie beim Backen besser ihre Form. Heize den Ofen in der Zwischenzeit auf 170 °C O/U vor. Backe die beiden Böden dann im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

MANDEL-RÜHRTEIG-BÖDEN

Bereite den Mandel-Rührteig bei großer Menge in 2 Portionen zu.

Stelle Backrahmen auf maximaler Größe auf mit Backfolie belegte Lochbleche. Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste in 4-5 Minuten weiß cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Sonnenblumenöl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den gemahlenen Mandeln unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Fülle den Teig in den Backrahmen und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm den Boden aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Halbiere die Böden jeweils einmal waagrecht und schneide sie mit den Schablonen zu.

MÜRBETEIG:

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

MANDEL-RÜHRTEIG:

- [ ] **12** Eier
- [ ] **600 g** Zucker
- [ ] **2 Pr.** Salz
- [ ] **2 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **4 TL** Zitronenpaste
- [ ] **600 g** Buttermilch
- [ ] **600 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **900 g** Mehl
- [ ] **6 TL** Backpulver
- [ ] **400 g** Mandeln (gemahlen)

TONKAPUDDING-BUTTERCREME:

- [ ] **1.5 l** Milch
- [ ] **300 g** Zucker
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **3 TL** Tonkapaste
- [ ] **180 g** Speisestärke
- [ ] **960 g** Butter (weich)

GEBURTSTAGSTORTE / 50 JAHRE LIDL TORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #123

Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

TONKA PUDDING

Verrühre etwas Milch mit dem Zucker, Salz, der Tonkapaste und Speisestärke klümpchenfrei. Gib dann die restliche Milch dazu und koche den Pudding unter Rühren bei mittelhoher Hitze auf, bis er eingedickt ist. Streiche ihn durch ein Sieb und decke ihn direkt an der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet. Lasse ihn auf Raumtemperatur abkühlen.

BUTTERCREME

Rühre die weiche Butter in 10 Minuten weißcremig. Rühre den zimmerwarmen Pudding kurz durch und gib ihn esslöffelweise zur Butter. Rühre die Buttercreme geschmeidig. Fülle die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

FRUCHTFÜLLUNG

Schneide die Mango am Kern entlang auf, ziehe die Schale mit einem Glas ab und würfle das Fruchtfleisch. Entferne das Grün der Erdbeeren und würfle sie ebenfalls klein. Verrühre die Obst-Würfel mit den Heidelbeeren, dem Zitronensaft und Vanilleextrakt.

TORTEN SCHICHTEN

Setze die Mürbeteig-Böden auf Servierplatten, befestige sie mit ein paar Tupfen Buttercreme, damit die Torte nicht verrutscht. Vermische die Erdbeer- und Aprikosenmarmelade und bestreiche die Mürbeteig-Böden damit. Setze dann jeweils einen Rührteig-Boden darauf und spritze einen Rand aus Buttercreme-Tupfen darauf. Stelle die Torten zwischendurch immer wieder kühl, damit die Creme fest wird. Spritze flächig eine dünne Schicht Buttercreme ins Innere der Torten und streiche sie glatt. Fülle die Torten mit der Fruchtfüllung und setze jeweils den zweiten Rührteigboden darauf. Spritze wieder einen Rand aus Tupfen und fülle das Innere mit Buttercreme auf und streiche sie glatt, achte darauf, dass die Tupfen nach außen sichtbar bleiben. Stelle die Torten mindestens für 4 Stunden, am besten über Nacht kalt.

DEKORATION

Schäle die Mango, entferne den Kern und schneide sie in feine Streifen. Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie ebenfalls in feine Scheiben. Zeichne dir nach Belieben ein Muster in der Buttercreme vor und dekoriere die Torte mit etwas Buttercreme und den Früchten. Koche den Tortenguss mit dem Wasser und Zucker nach Packungsanleitung und tupfe ihn mit einem Pinsel auf das Obst. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

FRUCHTFÜLLUNG:

- [ ] **300 g** Mangos
- [ ] **500 g** Erdbeeren
- [ ] **300 g** Heidelbeeren
- [ ] **2 EL** Zitronen (Saft)
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- [ ] **50 g** Erdbeermarmelade
- [ ] **50 g** Aprikosenmarmelade

DEKORATION:

- [ ] **300 g** Mangos
- [ ] **100 g** Erdbeeren
- [ ] **350 g** Heidelbeeren
- [ ] **1** Päckchen Tortenguss (klar)
- [ ] **250 g** Wasser
- [ ] **2 EL** Zucker