

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, 20.11.2020

Weihnachtlicher Number Cake (Zahlentorte)

Für ca. 6 bis 8 Stück

Zutaten:

Für den Biskuit:

6 Eier (Größe M)
150g Zucker
2-3 TL Spekulatiusgewürz
2 EL Rum
1 Prise Salz
100g Mehl (Type 405)
50g Speisestärke

Für die Füllung:

1 Bio-Orange
1 Prise Zimt
1 EL Orangenlikör (optional)
1 EL Orangenmarmelade

Für die Creme:

250ml Sahne
100g weiße Kuvertüre, gehackt
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif

Für die Dekoration:

gebrannte Mandeln, Weihnachtskekse, Krokant o.ä.



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei kleine Springformen (Ø 16cm oder 18cm) und ein kleines Backblech (20cm x 20cm), alternativ eine Auflaufform) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Biskuit** die Eier mit dem Zucker, dem Spekulatiusgewürz, dem Rum und dem Salz schaumig schlagen. Das Mehl sieben und mit der Speisestärke vorsichtig unter die schaumige Masse heben.
3. Den Biskuitteig in die vorbereiteten Backformen gleichmäßig verteilen und diese im vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 12 Minuten backen. Nach dem Backen die Biskuite auskühlen lassen.
4. Aus den gebackenen Biskuiten die gewünschten Zahlen ausschneiden und zusammensetzen (siehe Vorlage).
5. **Für die Füllung** die Schale der Bio-Orange abreiben, dann die Orange filetieren, dabei den Orangensaft auffangen. In einer kleinen Schüssel die Orangenfilets mit etwas Zimt und Orangenlikör marinieren. In einer anderen kleinen Schüssel die Marmelade mit dem aufgefangenen Orangensaft und dem Orangenabrieb kurz glatt rühren.
6. **Für die Creme** in einem Topf 50 ml Sahne kurz erhitzen, die gehackte Kuvertüre dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen und verrühren bis alles geschmolzen ist. Die Sahne-Schoko-Mischung umfüllen und abkühlen lassen.

Unser Tipp: Um den Abkühlungsprozess zu beschleunigen kann man die Schoko-Sahne-Mischung auch ins Gefrierfach geben.



7. Den Rest der Sahne (200ml) mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Die gekühlte Schoko-Sahne Mischung unter die geschlagene Sahne heben und die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

8. Auf die erste Lage Biskuit die Orangenmarmelade aus Punkt 5 dünn aufstreichen, dann kleine Sahnetupfen aufdressieren, dabei die Mitte allerdings freilassen. In die Mitte nun die Orangenfilets legen. Die zweite Lage Biskuit aufsetzen und wieder kleine Sahnetupfen über die komplette Fläche aufspritzen.

9. Zum Schluss die Torte mit vielen Keksen, gebrannten Mandeln, Krokant o.ä. garnieren. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.