



Schoko-Erdbeer Number-Cake

Description

Zum Geburtstag hat sich unsere Nichte eine Meerfrauen-Torte gewünscht – dank unserer vielen Helferlein natürlich kein Problem! Das Rezept für diese Torte ist ein tolles Grundrezept für unsere Nummern- und Buchstabenform. Die Sahne haben wir uns hierfür fliederfarben eingefärbt, das könnt ihr natürlich auch einfach lassen und die Torte dekorieren wie ihr möchtet! Wir haben passend zum Meerfrauenthema aus Fondant Deko hergestellt. Dazu haben wir Moulds benutzt, das sind Formen, in die man den Fondant drücken kann.









ZUTATEN

- **Für den Boden:**

- **500g** Mehl
- **1 Pck.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **200g** Zucker
- **50g** Kakao
- **300ml** Sprudel
- **200ml** pflanzliche Milch (z.B. Hafer)
- **150ml** Rapsöl

Für die Füllung und Deko:

- **3 Becher** Sahne (600ml – je nach Dekovorstellung auch mehr)
- **3 Pck.** Vanillezucker
- **3 Pck.** Sahnesteif
- **ca. 500g** Erdbeeren oder andere Früchte

Schritt für Schritt

Schritt 1

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Schritt 2

Für den Teig zuerst die flüssigen Zutaten vermischen. Anschließend die festen Zutaten hinzugeben und nur so lange vermischen, bis die Zutaten verbunden sind.

Schritt 3

Die Form wie gewünscht mit den Einsätzen bestücken, dünn fetten und den Teig darin verteilen. Für 20-25 Minuten in den Backofen geben. Stäbchenprobe machen und den Kuchen anschließend 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann stürzen.

Schritt 4

Den Kuchen anschließend komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen.

Schritt 5

Den Boden in der Mitte waagrecht durchschneiden. Mit Hilfe der Garnierspritze am Rand entlang Tupfen setzen (siehe Bild oben). Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in Stücke schneiden. Die Erdbeerstücke innerhalb der Cremetupfen verteilen.

Schritt 6

Den zweiten Boden darauf setzen und die restliche Sahne mit Hilfe der Garnierspritze wie gewünscht verteilen und den Kuchen dekorieren.

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum RezeptLeckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschgenkuchen - so essen wir es in der Pfalz.Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...