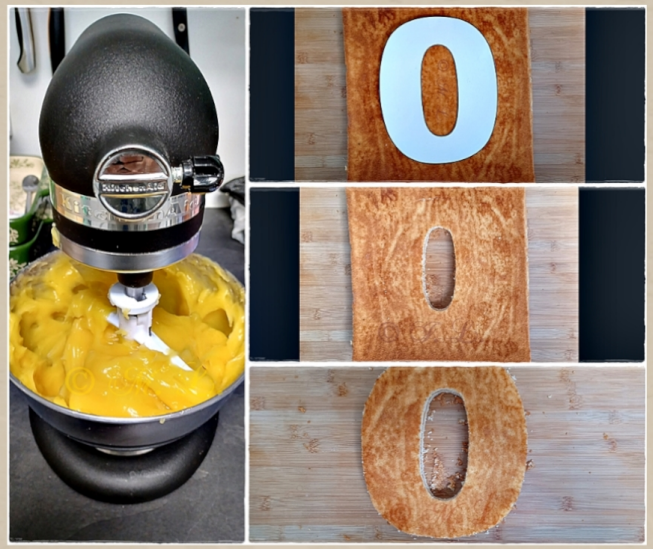

Numbercake

Böden und Creme sollten schon am Vortag gefertigt werden

Böden Zutaten:

70g Mehl
50g Kartoffelmehl
1 Tl Backpulver
50g Zucker
4 Eier
4 El Wasser
1 Prise Salz

- Eier trennen und Eiweiß mit Salz steif schlagen
- Wasser, Zucker und Eigelb schaumig schlagen
- Eischnee, Kartoffel/Mehl & Backpulver unter die Eiermasse heben
- Auf ein mit Backpapier & Backrahmen bestücktes Backblech glatt aufbringen
- Im vorhgeheizten Backofen bei 180°C (O/U) 20 Min. backen (Stäbchenprobe)

Sehr gut auskühlen lassen und dann erst schneiden, ansonsten krümelt es sehr!
Für 3 Ebenen braucht man pro Zahl 3 Böden.
2 Zahlen á 3 Ebenen = 6 Böden
Alle Zahlen (DIN A4) zum ausdrucken findet man im Internet

Tortencreme:

375ml Orangensaft
250ml Schlgahne
125g Sauerrahm
4 Blatt Gelantine
1 Packg. Vanillepuddingpulver
1 Orange (abgeriebene Schale)
40g Zucker

- Gelantine in kaltem Wasser einweichen
- Das Puddingpulver und den Zucker mit dem Orangensaft so kochen als wenn man ihn mit Milch kocht

Orangen-Vanille-Pudding vollkommen auskühlen lassen

- Sahne steif schlagen & unter den Sauerrahm heben.
- Sahne-Sauerrahmcreme unter den erkalteten Orangen-Vanille-Pudding heben.

Ab hier entspricht alles der Fantasie des Erstellers/Bäcker