

# NUMBER CAKE ZUM 3. BLOGGEBURTSTAG

(Für eine "3" in der Größe 33 x 20 cm)

## Zutaten

Für die Schokoböden:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100g Zucker
- 3 EL Wasser
- 125g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Backkakaopulver
- 1/2 TL abger. Zitronenschale

Für die Creme:

- 400ml Sahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 200g Schmand
- 4 EL Zucker
- 2 EL Vanillezucker

Außerdem:

- Süßigkeiten nach Wahl (z.B. Yogurette, Oreo-Kekse, Himbeeren, Goldstaub, Zebra-Röllchen etc.)

## Zubereitung

Zuerst das Backblech vorbereiten. Dafür eine 3 frei Hand auf zwei Backpapiere aufmalen oder ausdrucken und abpausen. Meine 3 hatte eine Größe von 33 x 20 cm und die „Strichdicke“ lag bei 5 cm. Mit dem Acrobat Reader kann man ganz einfach ein DIN A4-Blatt auf zwei A4-Blättern ausdrucken lassen, damit man eine größere Zahl hat (war das verständlich?). Denkt daran, die Zahl spiegelverkehrt zu drucken, da ihr das Backpapier umdrehen müsst, so dass der Bleistiftstrich unten liegt.

Für die Böden die Eier mit dem Salz gute 8-10 Minuten schaumig schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und anschließend das Wasser unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakaopulver und Zitronenschale mischen und in zwei Portionen über die Eiermasse sieben. Jeweils mit einem Schneebesen per Hand zügig unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben, zuerst die Ränder aufspritzen und dann das Innere. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Dazu am besten die Zahl umdrehen und das Backpapier flach abziehen.

Für die Creme die Sahne in zwei Portionen à 200ml mit dem Sahnesteif steif schlagen (bei größeren Mengen wird die Sahne oft nicht steif). Schmand, Zucker und Vanillezucker unterheben und die Creme ebenfalls in den Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Den ersten Boden auf die Tortenplatte stellen und nun große Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden auflegen und ebenfalls die Creme in Tupfen aufspritzen. mit den Süßigkeiten dekorieren.

