



Number Cake

„Schwarzwälder Kirsch“

in der Buchstaben- und Nummernform

Das brauchst du dafür:

Biskuitteig:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Dinkelmehl (630)
- 40 g Backkakao
- 1 P Backpulver
- 1 Prise Salz
- 30 ml Kirchwasser (optional)

Creme:

- 350 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 150 g Sahne
- 2 P. Sahnesteif
- 2 TL Zitronensaft
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste
- 250 g Kirschgrütze

Deko:

- Frische Kirschen
- Schokostreusel
- Schokodekore

So wird's gemacht:

- Backofen auf **180 °C Ober - /Unterhitze vorheizen**. Die Einsätze in der Form nach der Anleitung einsetzen. Die Buchstaben – und Nummernform inkl. der Einätze mit Hilfe des Silikonpinsels einfetten.
- Eier und Zucker in einer Küchenmaschine 15 Min. auf höchster Stufe steif schlagen. Salz nach 5 Min. dazugeben.
- Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und vorsichtig mit einem Spatel unterheben
- Den Biskuitteig in die Form hineingeben. Auf dem Rost, mittlere Schiene etwa **15 Min.** backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Danach 10 – 15 Min. auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Einsätze aus der Form nehmen. Den Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

Creme:

- Sahne steif schlagen und 1 P. Sahnesteif einrieseln lassen.
- Mascarpone, Zitronensaft, Puderzucker, Vanillepaste und 1 P. Sahnesteif mit dem Handrührgerät in der großen Nixe glatt rühren. Quark dazugeben und verrühren. Die Sahne mit dem kleinen „Mix´ N Srafer“- Schaber unter die Masse heben. Gut wäre die Creme 3 – 4 Stunden lang kühl zu stellen. Sie kann aber auch gleich verarbeitet werden.

Fertigstellung:

- Den ausgekühlten Biskuitboden mit einem Messer waagrecht auseinander schneiden so dass zwei Böden entstehen. Beide Hälften optional mit Kirchwasser tränken. Die 1. Kuchenhälfte auf eine Kuchenplatte legen.
- Die Creme in die Garnierspritze „Easy“ füllen und am Rand entlang auf den Boden spritzen. Die Innenfläche bleibt dabei frei. Die Kirschgrütze in den Innenbereich füllen. Die 2. Teigplatte darauf setzen. Die restliche Creme auf den Kuchen spritzen.
- Den Kuchen nach Wunsch mit Kirschen, Süßigkeiten und Streusel verzieren. Vor dem Servieren den Kuchen mind. 2 – 3 Stunden durchkühlen lassen.