

# Erdbeertorte "Number Cake Style"

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Teig:

200 g Butter oder Margarine, weich  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
4 Eier  
200 g Mehl  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver

### Vanillecrème:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie  
2 ½ dl Wasser  
2 dl Rahm

### Dekoration:

etwa 250 g Erdbeeren  
50 ml Rahm  
100 g Haselnusskrokant  
1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows  
1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen  
essbare Blüten

## 1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 24 cm) mit Dr. Oetker Backspray einfetten.

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Für den Teig:

Butter oder Margarine mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Zucker und Vanillezucker unterrühren, bis die Masse ganz hell wird. Auf höchster Stufe die Eier einzeln dazuschlagen und weitermixen bis die Masse luftig wird. Mehl und Backpulver mischen, zur Masse geben und kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 35-40 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 35 - 40 Minuten**

Den Kuchen in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig herauslösen und vollständig abkühlen lassen.

Den Kuchen in Herzform schneiden und 1x waagrecht durchschneiden. Vorsichtig mit einem scharfen Messer ein Herz aus der Mitte schneiden und herausheben. Das Herz (mit ausgeschnittener Herzform) auf einer schönen Tortenplatte platzieren.

### 3 Vanillecrème:

1 Beutel Crème Pâtisserie mit Wasser mixen. Nach Belieben zusätzlich mit Zitronenschale, Kakaopulver oder pürierten Früchten aromatisieren. Rahm schlagen und unter die Crème ziehen. In einen Spritzsack mit Lochtülle füllen.

### 4 Dekoration:

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Einige Erdbeeren für die Dekoration vierteln. Den Rahm schlagen. Die unteren Böden mit gleichgrossen Tupfen aus Vanillecrème bedecken. Erdbeerscheiben darauf verteilen. Vorsichtig den Deckel darauflegen. Diesen mit Tupfen aus Vanillecrème, Schlagrahm, Erdbeeren, Marshmallows, Krokant, Dekorblüten und echten Blüten ausgarnieren.

Bis zum Servieren kühlen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit dem ausgeschnittenen Herz aus der Mitte des Kuchens können z.B. auch ein Sandwichkuchen oder Cakepops gemacht werden.