

LETTER-CAKE

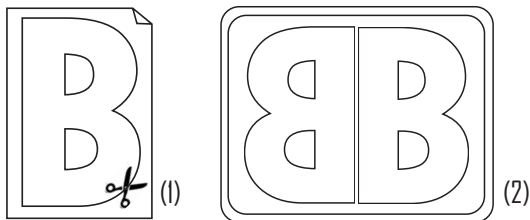
Schablonen in A4 (A bis Z und 0 bis 9)

Ob ein „A“ für „A“nnas Geburtstagskuchen, ein „B&C“ für die Hochzeit von „B“ine und „C“hris oder eine „5“ für den fünften Geburtstag...

Um einen schönen und gleichmäßige geformten Buchstaben-Kuchen zu zaubern, haben wir eine Vorlage erstellt mit...

- ... gut leserlichen und einheitlichen Zeichen
- ... mit gut ausgenutzter Breite
- ... als Außenlinie gezeichnet (schont die Druckerpatrone)
- ... die zwei Buchstaben pro Backblech ergeben.

Somit könnt ihr direkt loslegen ohne spezielle Tortenformen zu kaufen oder großem Aufwand mit Schriftform, Größe etc. auszusuchen und anpassen... So gehts:



- (1) Den gewünschten Buchstaben auf A4 ausdrucken und an den Outlines entlang ausschneiden.
- (2) Auf die linke Hälfte des Biskuitbodens legen und die Konturen mit einem scharfen Messer nachzeichnen. Testet hierbei vorab, ob und wie die Form am besten zweimal auf dem Biskuitboden Platz hat.
- (3) Das gleiche auf der rechten Bodenhälfte wiederholen.
- (4) Die Creme auf die erste Bodenhälfte mit dem Spritzbeutel tupfen. Den zweiten Boden darauf platzieren und ebenfalls mit dekorativen Creme-Tupfern und ganz nach Gusto mit Kakaopulver, Streuseln, Blumen, etc. verzieren.

Tipp: Die Randstücke bzw. Überbleibsel können mit Ringformen ausgestochen und zu kleinen Törtchen verarbeitet werden. Oder einfach naschen :)



BASIC-REZEPT MASCARPONE-CAKE

Fast jeder eurer Lieblingskuchen oder Desserts lässt sich neu als Letter- oder Number-Cake kreativ interpretieren und umwandeln. Ob eine Tiramisu-Torte, Vanille-Creme, schokoladig, oder fruchtig...

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 90 g Mehl (Type 405 o. 630)
- 30 g Speisestärke
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 TL Backpulver

FÜR DIE CREME

- 200 ml Sahne
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker o. Vanillepaste
- 2 Pck. Sahnesteif
- etwas Zitronenabrieb

FÜR DIE VERZIERUNG

- frisches Obst
- essbare Blüten
- Baiser
- Schokolade
- Kakao-/Glitzerpulver
- Zuckerperlen, etc.

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. In die Eigelb-Zucker-Masse die restlichen Zutaten unterrühren. Anschließend das steife Eiweiß vorsichtig mit der Hand unterheben.

Den luftigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 200° für 7-10 Minuten backen. Aus dem ausgekühlten Biskuitboden zwei Buchstaben schneiden.

Für die Creme die Sahne steif schlagen und die restlichen Zutaten unterheben. Diese anschließend auf die Buchstaben mittels einem Spritzbeutel tupfen und nach Gusto dekorieren.

Wahlweise könnt ihr aus einem Blech zwei verschiedene Formen als einstückigen Letter-Cake oder mit zweimal der gleichen Form einen doppelstöckigen Cake kreieren.

Fertig ist der individuelle und kreative Buchstaben-Kuchen!

Wir wünschen guten Appetit!

KUNSTMÜHLE
SCHULER
im Fittetal

KUNSTMÜHLE
SCHULER
im Fittetal

MEHL & MEHR findet ihr auf
www.kunstmuehle-schuler.de
@ kunstmuehleschuler

