50-Jahre-Geburtstagstorte

Zeit gesamt
6h

Zubereitungszeit
2h 30min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 36 Portionen

Eier	18 St.
Zucker	750 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	540 g
Milch	2 L
Vanillepuddingpulver	4 Päckchen
Vanille Zucker	3 Päckchen
Butter	1.5 kg
Lebensmittelfarbe, gelb	1 TL
Lebensmittelfarbe, blau	1 TL
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL
Heidelbeeren, frisch	250 g
Himbeeren, frisch	125 g
Mango	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf, Sieb, Schneebesen, Frischhaltefolie, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Springform 26 cm Durchmesser, Sterntülle, Geschirrtuch

1. Vorabinformationen
Für die Zahlentorte benötigst du 6 Biskuitböden. Hierfür werden 3 Biskuits gebacken, welche jeweils waagerecht halbiert werden. Da die Biskuitmasse nach dem Aufschlagen umgehend gebacken werden muss, empfehlen wir, die 3 Böden nacheinander zuzubereiten und die Masse für jeden Boden frisch anzurühren. Die Zutaten für jeden Teigboden können schon abgewogen und auf 3 Schüsseln verteilt werden.
Weiterhin benötigst du für die Torte ausreichend Kühlmöglichkeiten. Wir empfehlen, hierfür im Kühlschrank je nach Größe 1–2 Böden frei zu machen.
Für die Buttercreme wird weiche, zimmerwarme Butter benötigt. Nimm die Butter daher rechtzeitig aus dem Kühlschrank!

2. Rezept für 1 Biskuitboden
Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6 Eier, 150 g Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 15 Min. aufschlagen, bis eine cremige, fast weiße Masse entstanden ist. Anschließend 180 g Mehl in 2–3 Schritten zu den aufgeschlagenen Eiern sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
1 Zuschnitt Backpapier auf den Boden der Springform geben. Anschließend den Ring auf den Boden setzen und verschließen, sodass das Backpapier den Boden der Form bedeckt und nicht verrutschen kann. Die Biskuitmasse gleichmäßig in die vorbereitete Form geben, etwas glatt streichen und für ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.
Den Boden nach dem Backen mit kleinem Messer vom Rand lösen, Ring öffnen und

stürzen. Mindestens 15 min abkühlen lassen.

Den Vorgang 2 Mal wiederholen, bis 3 Böden fertig sind.

3. Vanillepudding
1,8 l Milch in einem großen Topf zum Kochen bringen. Inzwischen in einer mittelgroßen Schüssel 200 ml Milch mit 4 Päckchen Vanillepuddingpulver, 3 Päckchen Vanillinzucker und 300 g Zucker vermischen.
Wenn die Milch kocht, das Puddingpulvergemisch einrühren und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen. Den Pudding anschließend direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken (so bildet sich keine Haut) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4. Buttercreme
1,5 kg weiche Butter in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 15–20 Min. aufschlagen, bis die Butter farblich fast weiß und schön fluffig ist.
Anschließend den abgekühlten Vanillepudding (Pudding und Butter sollten etwa die selbe Temperatur haben) nach und nach zur Butter geben und dabei immer weiterschlagen.

Die Buttercreme anschließend nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Info:
Für die Füllung werden ca. 2 kg und zum Einstreichen und Verzieren der Torte ca. 1,5 kg Buttercreme benötigt.

5. Tortenaufbau
Die 3 gebackenen Biskuitböden waagerecht halbieren, sodass 6 gleichmäßige Böden entstehen.
3 Böden mit jeweils ca. 650 g Buttercreme bestreichen, die Creme gleichmäßig glatt verstreichen und anschließend mit je 1 Biskuitboden bedecken. Die 3 entstandenen Torten in den Kühlschrank geben, damit die Torten etwas fester werden.
Um aus den 3 Torten die Zahl 50 zu formen, schneidest du nun mit einem scharfen Küchenmesser folgende Grundformen:
1. Torte = 2 x Halbkreis
2. Torte = 4 x Viertelkreis
3. Torte = 1 x Halbreis, 1 langer Streifen und mehrere kleine Dreiecke um "Löcher zu füllen"

Setze die Grundformen nun auf einer Servierplatte wie auf dem Rezeptbild zu den Ziffern 5 und 0 zusammen. Streiche die Ziffern anschließend mit etwa der Hälfte der übrigen

Buttercreme gleichmäßig ein und stelle die Torte anschließend wieder im Kühlschrank kalt.

6. Dekoration
Himbeeren und Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Mango waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die übrige Buttercreme auf 3 kleine Schüsseln aufteilen und nach Belieben mit den Lebensmittelfarben verrühren. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte mit kleinen Tupfen verzieren.
Die Torte mit Himbeeren, Heidelbeeren und Mangoscheiben dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	550 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	39 g