



# Tubiläums-Geburtstagsorte

## Zutaten für den Lettercake

**Backzeit:** 14 Minuten

### Mürbteig:

360 g Butter  
 180 g Puderzucker  
 0,5 TL Salz  
 1 TL Vanilleextrakt  
 2 Eier  
 600 g Mehl  
 200 g Mandeln (gemahlen)

### Creme:

500 g Topfen  
 400 g Frischkäse  
 500 g Schlagobers  
 14 TL Sanapart  
 170 g Puderzucker  
 1 TL Vanilleextrakt  
 100 g Himbeermarmelade

### Dekoration:

3 g gefriergetrocknete Himbeeren  
 50 g Schokokugeln  
 5 g Lebensmittelfarbe gold  
 0,1 g goldene Sterne

Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://interspar.at/backen)



### Mürbteig:

Die Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt verkneten. Die Eier hinzugeben und die Masse kurz durchrühren. Das Mehl und die gemahlenden Mandeln hinzugeben und daraus rasch einen Mürbeteig kneten. Abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend kurz durchkneten und auf einer bemehlten Backfolie oder auf Backpapier etwa 5 mm dünn ausrollen. Zwei A4 Schablonen für die Zahlen ausschneiden, auf den Teig legen und ausschneiden. Insgesamt werden zweimal die 5 und zweimal die 0 benötigt.

Die ausgeschnittenen Keks-Zahlen kommen für mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach und werden dann im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober- und Unterhitze für etwa 14-18 Minuten, bis der Rand leicht braun wird, gebacken. Die vier Zahlen danach komplett abkühlen lassen.

**Tipp: Der restliche Teig kann eingefroren oder zu weiteren Keksen verarbeitet werden.**

### Creme:

Den Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren. Dann den Topfen zugeben und ebenfalls kurz einrühren. Schlagobers langsam zugießen und mit dem Vanilleextrakt und Sanapart steifschlagen.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit 12 mm Lochtülle füllen.

Die Zahlen auf eine Unterlage legen und mit der Creme kleine Tupfen auf den äußeren und inneren Rand spritzen. Die Marmelade in die Mitte füllen und mit einer weiteren Cremeschicht bedecken. Die Deckel auflegen und die komplette Oberfläche damit bespritzen.

### Dekoration:

Die Schokokugeln in der goldenen Farbe wälzen und auf die Oberfläche legen. Die gefriergetrockneten Himbeeren auf die Oberfläche bröseln und mit weißen Perlen, goldenen Sternen und optional mit Blattgold ausdekorieren.

**Tipp: Die Torte lässt sich besser anschneiden, wenn sie etwa 2-4 Stunden im Kühlschrank war. Sie kann aber auch über Nacht im Kühlschrank durchziehen, dann werden die Zahlen schön weich.**