

# Number Cake



Autor: **Ollka**  
Przepisów: **78** Ocena: **1536**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Ciasto; 400 g mąki 200 g masła 80 g cukru
- 2 łyżki śmietany 18% 2 żółtka łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa: 800 ml śmietanki 36% cukier waniliowy fix śmietanowy
- Dodatki: np. truskawki maliny kiwi rafaello makaroniki ciasteczka wiórki i płatki kokosowe
- Szablon Cyfr/liter

## Sposób przygotowania:

### 1 Ciasto

Wszystkie składniki ciasta zagniatamy na gładkie ciasto, i najlepiej schłodzić w lodówce godzinę.  
– Nie jest to konieczne, ale po schłodzeniu cyfry bez problemu można wyciąć.

Piekarnik nagzewamy do 180 stopni.

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i ciasto najlepiej po wałkowaniu przełożyć na blachę wyłożoną papierem dopieczenia w której piec będziemy cyfry i dopiero w blaszce przykładamy do niego szablon cyfry i wycinamy za pomocą ostrego noża. (każdą cyfrę wycinamy dwukrotnie)  
Pieczemy 13-15 minut, w zależności od piekarnika i odstawiamy do wystudzenia.



### 2 Masa

Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem oraz fixem.

Bitą śmietanę przekładamy do szprycy z okrągłą końcówką.

Dekorujemy pierwszą cyfrę, którą przykrywamy drugim kawałkiem ciasta na który również wyciskamy krem.

Wierzch ciasta możemy ozdobić dowolnymi dodatkami. Użyłam ciasteczek które piekłam z tego samego ciasta cyfry a także zabarwiłam nieco śmietany sokiem malinowym, do dekoracji posłużyły mi również listki mięty, dekoracja zależy od naszych upodobań – „Ogranicza nas tylko nasza wyobraźnia”

Torcik najlepiej podać na drugi dzień po przygotowaniu, gdy przynajmniej noc spędzi w lodówce.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: