

Świąteczny number cake



Potrzebne narzędzia*:

- [maty silikonowe](#) lub papier do pieczenia
- [perforowana mata silikonowa](#) (opcjonalnie)
- [listwy dystansowe o grubości 5 mm i 3 mm](#)
- [wałek do ciasta](#)
- [blaszka do pieczenia](#)
- papierowy szablon w kształcie choinki ([kliknij tutaj](#), żeby pobrać szablon)
- małe wykrawacze do ciasteczek
- duży rękaw cukierniczy [wielorazowy](#) lub [jednorazowy](#)
- [tylka z okrągłym otworem](#)
- mikser
- waga kuchenna np. [taka](#)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Świąteczny number cake



Potrzebne składniki na 1 torcik (6-8 porcji)

Ciasto speculoos:

- 250 g mąki pszennej
- 140 g cukru muscovado (zmielonego)
- 150 g zimnego masła
- 1 łyżeczka przyprawy do ciasteczek speculoos (lub 1/2 łyżeczki cynamonu, 1/4 łyżeczki mielonego imbiru, 1/2 łyżeczki mielonych goździków, 1/8 łyżeczki gałki muszkatołowej)
- 4 łyżki mleka

Konfitura żurawinowa:

- 100 g żurawiny świeżej lub mrożonej
- ćwiartka jabłka, obranego i startego na dużych oczkach
- sok z połowy cytryny
- 50 g cukru

Krem śmietankowo-twarożkowy:

- 300 g twarogu z wiaderka (Piątnica lub Mój ulubiony)
- 250 g śmietanki 36%
- 2 łyżki cukru pudru

Świąteczny number cake



Przygotowanie blatów specoolus:

1. Wszystkie składniki umieść w misie miksera i zagnieć.
2. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma matami silikonowymi lub dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość 5 mm. Aby było równe użyj listw dystansowych.
3. Schłódź w lodówce przez co najmniej 2 godziny.
4. Do ciasta przyłóż szablon i wytnij dwa blaty w kształcie choinki.
5. Jeżeli masz matę perforowaną to przed pieczeniem przełóż na nią blaty.
6. Piecz w 170°C w trybie góra-dół przez około 20 minut aż ciasto zarumieni się na brzegach.
7. Wyjmij z piekarnika i wystudź.
8. Pozostałe ciasto rozwałkuj na grubość około 3 mm i wytnij małe ciasteczka do dekoracji number cake. Ciasteczka piecz krócej niż duże blaty, około 12-15 minut.

Przygotowanie konfitury żurawinowej:

W garnku podgrzej żurawinę z cukrem i sokiem z cytryny, aż cukier całkowicie się rozpuści.

Dodaj starte jabłko i gotuj na małym ogniu przez około 20 minut aż zgęstnieje, a woda odparuje.

Gotową konfiturę przełóż do wyparzonego słoiczka, możesz przygotować ją kilka dni wcześniej.

Świąteczny number cake



Przygotowanie kremu:

1. W misie miksera umieść schłodzone składniki i ubij do uzyskania sztywnego kremu.
2. Krem przełóż do dużego rękawa cukierniczego zakończonego tyłką z okrągłą końcówką.

Składanie deseru:

1. Krem śmietankowo-twarożkowy wyszprycuj na pierwszy blat, wzdłuż jego krawędzi.
2. Na środek wyłóż połowę konfitury z żurawiny.
3. Konfiturę przykryj kremem twarożkowym.
4. Na górze umieść drugi blat w kształcie choinki.
5. Potem powtórz kroki 1-3.
6. Tak przygotowany number cake schłódź w lodówce przez kilka godzin/
7. Number cake udekoruj tuż przed podaniem.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)