

Εύκολη τούρτα με αριθμούς για πάρτι γενεθλίων (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 300 γρ αλεύρι
- 75 γρ σκόνη αμυγδάλου
- 75 γρ ζάχαρη άχνη
- 200 γρ μαργαρίνη
- 1 αυγό
- Λίγο αλάτι
- 2 βανίλιες

<https://youtu.be/L031yLkg8Pk>

Οδηγίες

1. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, τα αμύγδαλα σε πούδρα, την άχνη, την μαργαρίνη και ανακατεύουμε με τον γάντζο.
2. Όταν το μείγμα πάρει την υφή από τρίμματα, σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε λίγο αλάτι και το αυγό που έχουμε αναμείξει μαζί με τις βανίλιες.
3. Όταν γίνει ζύμη την βάζουμε σε μεμβράνη και την αφήνουμε για 1 ώρα στο ψυγείο.
4. Επάνω σε αντικολλητικό χαρτί την ανοίγουμε σε φύλλο και

τοποθετούμε τον αριθμό που θέλουμε (αφού πρώτα τον κόψουμε σε χαρτί).

5. Με την βοήθεια ενός μαχαιριού κόβουμε την ζύμη σε αριθμό.
6. Για κάθε τούρτα χρειαζόμαστε 2 βάσεις από τον ίδιο αριθμό.
7. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 10-13 λεπτά.
8. Ετοιμάζουμε τη μους ή σαντιγί που θέλουμε και κάνουμε ροζέτες πάνω στην κρύα βάση.
9. Καλύπτουμε με την άλλη βάση και κάνουμε ροζέτες με την ίδια ή διαφορετική γεύση.
10. Διακοσμούμε με καραμελάκια, φρούτα ή ζαχαρόπαστα.

<https://foodaholics.gr/recipe/efkoli-tourta-me-arithmous-gia-parti-genethlion/>