



Fußball-Überraschungstorte

Kleine Torte für süße Fußballfans.

8 - 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

50 g Butter
4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao

Creme:

250 g weiche Butter
50 g Puderzucker

Füllung:

120 g Mini-Fußbälle aus Schokolade

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 2 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün
50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift , rot und gelb
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich eine kleine Fußball-Überraschungstorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Biskuitteig Butter zerlassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Creme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker unterrühren und kurz aufschlagen. 2/3 der Creme in einen Gefrierbeutel geben und eine etwa 1 cm große Ecke abschneiden.

4 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden, dabei soll der mittlere Boden etwas dicker sein als die anderen Böden. Aus dem mittleren Boden einen Kreis (Ø etwa 12 cm) ausschneiden (Dieser wird für die Torte nicht benötigt). Die Hälfte Creme mit dem Gefrierbeutel ringförmig auf den unteren Boden spritzen. Den Ring des mittleren Bodens auflegen und leicht andrücken.

- 5 Fußbälle (ein Fußball zum Verzieren beiseitelegen) knapp bis zur Oberkante einfüllen. Übrige Creme aus dem Spritzbeutel auf den Ring spritzen (Abb. 1). Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Den Rand und die Oberfläche mit der übrigen Creme glatt einstreichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



6 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Für den "Grasrand" das grüne Marzipan verkneten und in 3 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Streifen von 23 x 7 cm ausrollen. Mit einem kleinen, scharfen Messer "Gras" schneiden (Abb. 2). Für das Trikot weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 1 cm dick ausrollen. Ein Trikot ausschneiden (Abb. 2) und mit Zuckerschrift nach Belieben verzieren.



- 7 Vor dem Servieren Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen, seitlich andrücken und überstehenden Rand abschneiden. Grasstreifen mit heller Zuckerschrift an den Rand kleben. Übriges Marzipan durch ein Sieb oder eine Knoblauchpresse drücken und die Grasbüschel auf die Torte setzen und mit dem Mini-Fußball verzieren. Trikot auflegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden.
- Die Torte vorsichtig anschneiden, so dass die Fußbälle nicht angeschnitten werden.

