




# Kleine Fußballtorte

Biskuittorte mit Sahnecreme und Fußball-Deko.

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Fett

### Zum Verzieren:

Holzspieße  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
1 EL Wasser  
15 g Kokosraspel  
etwa 15 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Puderzucker  
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme Vanille-Geschmack & Schoko  
250 g kalte Schlagsahne  
50 ml kalte Milch

### Zum Bestreichen:

etwa 250 g kalte Schlagsahne  
50 ml kalte Milch

## Wie backe ich eine kleine Fußballtorte?:

### 1 Vorbereiten:

**Für die Verzierung** einige Tropfen der grünen Speisefarbe mit Wasser in einem Schälchen verrühren. Kokosraspel hinzufügen und so lange verrühren, bis die Kokosraspel grün gefärbt sind. Jeweils etwa 5 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker verkneten und mit roter und gelber Speisefarbe einfärben. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und jeweils ein Rechteck (2,5 x 3,5 cm) als rote und gelbe Karte ausschneiden. Für die Eckfahne etwa 5 g weißen Fondant ausrollen, eine Raute schneiden und diese um einen Holzspieß legen. Fahne und Karten mind. 3 Std. oder am besten über Nacht auf einem Stück Backpapier trocknen lassen.

### 2 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 3 Biskuitteig zubereiten:

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

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

- 4 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

### 5 Füllung zubereiten:

Crempulver Schoko in einen Rührbecher geben. Schlagsahne und Milch hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden glatt streichen, dabei etwas Rand frei lassen, mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und die übrige Creme darauf glatt streichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

### 6 Bestreichen:

Tortencreme Vanille-Geschmack entsprechend der Schoko-Tortencreme zubereiten. Den Rand und die Oberfläche der Torte damit einstreichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 7 Verzieren:

Vor dem Servieren grüne Kokosraspeln auf der Torte verteilen, Fahne einstecken, Dekorbuchstaben zu beliebigen Worten, z. B. "Abseits" und rote und gelbe Karte auflegen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Einfärben des Fondant Einweghandschuhe tragen.
- Statt Kokosraspel können Sie auch gehackte oder gemahlene Mandeln grün einfärben.
- Statt mit Fondant können Sie die Karten und die Fahne auch mit Papier gestalten.
- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.