REZEPT FÜR FUSSBALLTORTE

FUSSBALLTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 14 Stücke | 100 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 5 Eier (M)
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 150 g Mehl
- 1 TL Kakao

Für die Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen (340 g Abtropfgewicht)
- 5 Blatt Gelatine
- 750 g Schlagsahne
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Kakao
- 100 g Zartbitter-Schokoraspel

Für die Garnitur:

- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 250 g weißer Fondant
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- ½ TL schwarze Speisefarbpaste

5157

ZUBEREITUNG

473	6	61	21
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Biskuit Eier 2 Minuten schaumig schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weitere 3-4 Minuten schlagen. Mehl und Kakao mischen und kurz unterziehen. 5 EL Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Kreis (20 cm Durchmesser) ausstreichen. Restlichen Teig auf einem zweiten mit Backpapier belegten Blech glattstreichen, die Fläche soll ausreichend groß sein, um später einen Kreis mit 30 cm Durchmesser ausschneiden zu können. Beide Teigplatten nacheinander im heißen Ofen 10-12 Minuten hell backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und das Backpapier abziehen.

2. Eine Metallschüssel (ca. 3 l Inhalt, 22 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen. Aus der eckigen Biskuitplatte einen Kreis (30 cm Durchmesser) ausschneiden. Diesen von der Kreismitte bis zum Rand einschneiden und Metallschüssel damit auslegen. Dabei überlappt der Biskuit an der Einschnittstelle; den überlappenden Keil sauber herausschneiden, so dass eine geschlossene Teigwand die Schüssel auskleidet. Ggf. am Rand überstehenden Biskuit ebenfalls sauber abschneiden. Alle entstandenen Teigreste in grobe Stücke zupfen.

3. Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und bei schwacher Hitze auflösen. Sahne steif schlagen, dabei gesiebten Puderzucker und Kakao einrieseln lassen. 5 EL Schokosahne unter die flüssige Gelatine rühren, dann diese Masse kurz unter die restliche Sahne ziehen. Schokoraspel unterheben. Sahne mit Kirschen und zerzupften Biskuitresten in die mit Teig ausgelegte Schüssel schichten. Runde

REZEPT FÜR FUSSBALLTORTE

Biskuitplatte als Abschluss auflegen, vorsichtig andrücken. Torte abgedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen. Dann auf eine Servierplatte stürzen und Folie abziehen. Konfitüre glattrühren und Torte rundherum damit bestreichen.

4. 200 g weißen Fondant mit 40 g gesiebtem Puderzucker bestreut dünn zu einem Kreis (ca. 35 cm Durchmesser) ausrollen. Fondant auf die Torte legen und glatt andrücken.

5. Restlichen Fondant mit schwarzer Speisefarbpaste verkneten, mit übrigem Puderzucker bestreuen, dünn ausrollen und 6 Fünfecke (5 cm Kantenlänge) ausschneiden. Dünn mit Wasser bestreichen und als Fußballmuster an die Torte drücken. Torte bis zum Servieren kühl stellen.