

Fußball-Überraschungstorte

10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 4 Eier (Größe M)
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 150 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 EL Backkakao
- 50 g flüssige Butter

Creme:

- 250 g weiche Butter
- 50 g gesiebter Staubzucker

Füllung:

- 120 g Mini-Schoko-Fußbälle

Zum Verzieren:

- 200 g grüner Modelliermarzipan
- 50 g weißer Rollfondant
- Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben und gelb
- 1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke
- Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
- 1 Mini-Schoko-Fußball

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Butter kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 30 Minuten

3 Creme:

Für die Creme Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. 2/3 der Creme in einen Spritzbeutel füllen und die übrige Creme zur Seite geben.

4 Füllung:

Für die Füllung die erkaltete Torte 2-mal so durchschneiden, dass der mittlere Tortenboden etwas dicker als die anderen ist. Aus dem mittleren Tortenboden einen Kreis (ca. 12 cm Ø) ausschneiden (**dieser wird für die Torte nicht benötigt**). Die Hälfte der Creme mit dem Spritzbeutel ringförmig auf den unteren Tortenboden spritzen. Den Ring des mittleren Tortenbodens auflegen und leicht andrücken.

- 5 Die Fußbälle bis zur Oberkante einfüllen. Etwas Creme aus dem Spritzbeutel auf den Ring spritzen (Abb. 1). Den oberen Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Den Rand und die Oberfläche mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte kalt stellen.



6 Zum Verzieren:

Das grüne Marzipan verkneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche zu Streifen (ca. 23 x 7 cm) ausrollen und mit einem Messer „Gras“ schneiden (Abb. 2).



- 7 Den Rollfondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Ein Trikot ausschneiden (Abb. 2) und mit Zuckerschrift beliebig verzieren.

- 8 Die Torte mit der Fondant-Decke eindecken. Die Grasstreifen mit heller Zuckerschrift an den Rand kleben. Übriges grünes Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Grasbüschel auf die Torte setzen, mit dem Mini-Fußball verzieren und das Trikot auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte vorsichtig anschneiden, so dass die Fußbälle nicht angeschnitten werden.
- Die Torte mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zum Servieren kalt stellen.