

Fussballtorte

Zutaten

Für 12 Stück

1 Metallschüssel oder ofenfeste Glasschüssel von ca. 2 l

Inhalt

Backpapier

1 Karton (A4)

Bostitch

Knoblauchpresse

Butter und Mehl für die Schüssel

Teig:

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Msp. Salz

5 Eier

2 Zitronen, abgeriebene Schale

150 g Mehl

100 g Paidol

2 TL Backpulver

250 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt (nicht aufgetaut)

Tränkflüssigkeit:

2 Zitronen, Saft

75 g Puderzucker

Überzug:

3,6 dl Vollrahm

1 EL Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Rahmhalter

3 EL Kakaopulver

140 g grünes Marzipan



Zubereitung

Zubereiten: 1 Stunde, 15 Minuten

Koch-/Backzeit: 1 Stunde

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 15 Minuten

1. Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale daruntermischen.
2. Mehl, Paidol und Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren. Himbeeren sorgfältig darunterheben.

3. Teig in die ausgebutterte und bemehlte Schüssel füllen, auf ein Blech stellen. Im unteren Teil des vorgeheizten Ofens 60-90 Minuten (je nach Backeigenschaft der Schüssel) backen. Gegen Ende der Backzeit mit Backpapier zudecken.
4. Kuchen in der Schüssel leicht auskühlen lassen, mit einem Holzspieß dicht einstechen. Für die Tränkflüssigkeit Zitronensaft und Puderzucker verrühren, langsam über den Kuchen giessen und aufsaugen lassen. Kuchen stürzen, auskühlen lassen.
5. Aus Karton einen 21x5 cm langen Streifen schneiden. Mit einem spitzen Messer alle 3 cm einritzen.
6. Die Ritzen umfalten, so dass ein Sechseck entsteht. Die zwei überlappenden Seiten mit Bostitch fixieren.
7. Überzug: Rahm 30 Sekunden schlagen. Puderzucker, Vanillezucker und Rahmhalter beifügen, weiterschlagen, bis der Rahm fest ist.
8. Kuchen mit der Wölbung nach oben auf ein Kuchengitter legen. Rahm mit einem Spachtel rundum gleichmässig verstreichen.
9. Kartonschablone in Kakaopulver tauchen und leicht in den Rahm drücken, so dass ein Fussballmuster entsteht. Torte auf einer Platte anrichten.
10. Marzipan portionenweise durch die Knoblauchpresse drücken, mit einem Messer abschneiden.
11. Den "Rasen" zur Torte legen.

Paidol ist in Reformhäusern oder in Warenhäusern mit Lebensmittelabteilung erhältlich.

Variante: Cake mit Zitronenglasur und Marzipanfussbällen

- 1 Teig in eine ausgebutterte und bemehlte Cakeform von 28-30 cm Länge füllen.
- 2 Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 50-60 Minuten backen.
- 3 In der Form leicht auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- 4 Aus 150 g Puderzucker und 2-3 EL Zitronensaft eine glatte Glasur rühren, über den Cake giessen.
- 5 Marzipanfussbälle auf die noch nicht vollständig getrocknete Glasur kleben.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 545 kcal, 7g Eiweiss, 33g Fett, 54g Kohlenhydrate.