



Fußball Torte

Zutaten für ø23 cm:

3 Eier
150 g Zucker
150 g Mehl
3 EL Wasser

Zutaten für die Schokocreme:

4 Blatt Gelatine
1/16 L Kakao
60 g Edelbitterschokolade
250 g Mascarpone
2 cl Amaretto
30 g Staubzucker
3/16 L Schlagobers

Zutaten für die Fruchtcreme:

5 Blatt Gelatine
125 g Orangenmarmelade
250 g Mascarpone
4 cl Cointreau
30 g Staubzucker
100 g Obst
1/4 L Schlagobers

Zutaten für die Glasur:

200 g Edelbitterschokolade
40 g Kokosfett
Orangenmarmelade
Staubzucker

Zubereitung:

Für die Fußballtorte eine Schüssel im Durchmesser von 23 cm mit Frischhaltefolie auskleiden.

Für das Biskuit Zucker, Eier und Wasser schaumig schlagen. Mehl unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aufstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C 15 Minuten backen.

Mit einem Krapfenausstecher oder einer großen Tasse einen Kreis aus der Biskuitmasse ausstechen. Den Rest in Streifen schneiden. Damit die Schüssel vollständig auskleiden. Das übrig gebliebene Biskuit zur Seite stellen.

Für die Schokocreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kakao mit Amaretto verrühren und mit der Edelbitterschokolade erhitzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Schokolade auflösen. Überkühlen lassen.

Schlagobers steif schlagen. Mascarpone mit Staubzucker glatt rühren. Die überkühlte Schokolade und das Schlagobers nach und nach unter die Mascarpone ziehen. Die Masse kalt stellen, bis sie streichfähig ist.

Die Biskuitkuppel mit der Schokoladencreme gleichmäßig bis an den oberen Rand ausstreichen und wieder kalt stellen.

Für die Fruchtcreme Obst klein schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Cointreau mit der Orangenmarmelade verrühren und erhitzen. Sobald die Marmelade flüssig ist, die Gelatine ausdrücken und in der heißen Marmelade auflösen. Obststücke hinzugeben und die Orangenmarmelade überkühlen lassen.

Schlagobers steif schlagen. Mascarpone mit dem Zucker glattrühren. Orangenmarmelade und Schlagobers nach und nach unter die Mascarpone ziehen. Die gesamte Masse in die Kuppeltorte gießen. Leicht fest werden lassen und mit dem übrig gebliebenem Biskuit bedecken, sodass der Tortenboden entsteht. Die Kuppeltorte über Nacht kalt stellen, bis sie richtig fest ist.

Edelbitterschokolade für die Glasur mit dem Kokosfett schmelzen. Einen Tortenkarton auf den Durchmesser der Torte zuschneiden. Die Kuppeltorte aus der Schüssel auf den Tortenkarton stürzen. Etwas Orangenmarmelade glatt rühren und die Torte damit einstreichen. Glasur gleichmäßig über die Torte gießen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp:

Wir haben für die Obststücke eine Dose Fruchtcocktail verwendet und die Fruchtstücke gut abtropfen lassen.

