Fußballtorte / WM-Torte / EM-Torte

Zutaten für ein Backblech:



Biskuit:
6 Eigelb
3 Esslöffel Wasser
260 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Eiweiß
150 g Mehl
75 g Speisestärke
4 Teelöffel Backpulver

Füllung:
2 Päckchen Sahnepuddingpulver
4 Esslöffel Zucker
1000 ml Milch
500 g Butter
3-4 Esslöffel Puderzucker

Dekoration:
150 g Kokosflocken
20 g Pistazien gehackt
1/2 Tube Speisefarbe grün
2 kleine Tore, Spieler und Ball

Außerdem:
verdünnten Rum oder Rumaroma zum Tränken

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.
Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.
Ein Backblech (35×23 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen und glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen.

Für die Füllung das Sahnepuddingpulver mit der Milch und den Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Anschließend erkalten lassen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Der abgekühlte Pudding und die Butter sollten ungefähr die gleiche Temperatur haben, ehe man sie weiterverarbeitet.
Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise einrühren.

Den Biskuit waagrecht durchschneiden und den unteren Boden mit verdünnten Rum oder Rumaroma tränken. Die Hälfte der Buttercreme darauf geben und verstreichen. Die zweite Platte darauf geben und wieder tränken. Mit der restlichen Buttercreme rundum einstreichen. Etwas Creme zurückbehalten für die Dekoration.

Für die Dekoration die Kokosflocken mit der Speisefarbe in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die gemahlenen Pistazien dazu geben und ebenfalls untermischen. Die Torte dick damit bestreuen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen und die Markierungen eines Fußballfeldes auf die Torte spritzen. Anschließend gut durchkühlen lassen. Die Torte herausnehmen, zwei Fußballtore und einige Spieler sowie einen Ball auf die Torte setzen.

Tipp:

Das Fußballzubehör kann man auch im Internet bestellen. Unter http://www.hobbybaecker.de.