Monika Nagls Rezept: Fußballtorte mit Butter und Mascarpone zur EM

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Schokoladenboden die GOLDSTEIG Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier mit dem Zucker, der Vanillepaste und dem Vanillezucker ca. 15 Minuten schaumig rühren.
3. Während der Rührzeit den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen, ein Backblech (40 × 20 × 5 cm) mit Backpapier auslegen und die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
4. Milch und zerlassene GOLDSTEIG Butter vorsichtig unter ständigem Rühren in die Masse aus Schritt 2 gießen. Mehl mit Backpulver und Backkakao mischen und löffelweise zum Teig geben. Weiter rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen in die vorbereitete Form füllen und ca. 45 Minuten backen.
5. Während der Backzeit die Creme zubereiten. Dazu GOLDSTEIG Mascarpone, Sahne, Puderzucker, Vanillepaste und backfeste Puddingcreme zunächst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe aufschlagen. Etwa vier Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und nur die Spitze des Spritzbeutels etwas abschneiden. Die restliche Creme mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.
6. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen und mit dem aufgefangenen Kirschsaft tränken.
7. Die grün eingefärbte Creme auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Mit der weißen Creme in einem Spritzbeutel ein typisches Fußballfeld aufspritzen und die Torte nach Belieben verzieren, z.B. mit kleinen Fußbällen und Fußballspielern.

Zutaten

Für den Schokoboden:

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Vanillepaste
- 300 ml Milch
- 300 g GOLDSTEIG Butter
- 380 g Mehl
- 70 g Backkakao
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen

Für die Creme:

- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 800 g Sahne
- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Pck. backfeste Puddingcreme
- Grüne Lebensmittelfarbe

Für die Verzierung:

- Zuckerdekor (Fußbälle, Fußballspieler)