Versuchsküche

Fußball-Torte

etwa 12 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 60 Min.

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Tortenplatte

Zutaten:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack

250 ml Wasser

100 g Zucker

75 g dunkle Schokolade

Crunch-Boden:

50 g dunkle Schokolade

125 g Butter

150 g Löffelbiskuits

Belag:

600 g Doppelrahm-Frischkäse

300 g Joghurt

3 EL Zitronensaft

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

75 g Zucker

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen. Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur** mit 250 ml Wasser und Zucker, zubereiten. Flüssige Götterspeise in einen mit kaltem Wasser ausgespülten tiefen Teller füllen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Inzwischen **nur 50 g Schokolade** grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und auf Backpapier zu einem Quadrat (etwa 15 x 15 cm) glatt verstreichen. Die Schokolade fest werden lassen.

3 Crunch-Boden:

Schokolade grob zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen, Schokolade ebenfalls darin schmelzen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Löffelbiskuits mit einem Esslöffel unter die Schokoladen-Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen. Die fest gewordene Götterspeise mit einem Messer vorsichtig lösen und mittig auf den Boden stürzen.

4 Belag:

Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Anschließend Zucker unterrühren. Die Creme kuppelartig auf dem Boden verstreichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Aus dem Schokoladenquadrat Sechsecke ausschneiden. Die Torte mit den Sechsecken belegen. Übrige Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und das Muster des Fußballs auf der Torte vollenden (Sechsecke durch Linien verbinden).

6 Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen.