Fussballtorte

Zutaten für eine Fußballtorte:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 große Tasse Öl
- 1 große Tasse Mineralwasser
- 3 große Tassen Mehl
- **Für die Füllung**
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Himbeeren
- **Für den Belag**
- 250 g Puderzucker
- grüne Lebensmittelfarbe
- 23 Gummibärchen
- **Tribünen**
- 2 Einfache Rührkuchen in Kastenform
- Smarties, Gummibärchen

Arbeitszeit:	ca. 45 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

Zuerst rührt ihr die Eier mit dem (Vanille-)Zucker schaumig und mixt dann unter Zugabe des Wassers das mit dem Backpulver gemischte Mehl unter. Zum Schluss gebt ihr etwas grüne Lebensmittelfarbe dazu, bis der Teig die grüne Farbe annimmt.

Gebt den Teig in eine rechteckige Springform* oder streicht ihn auf ein gut gefettetes Backblech. Im vorgeheizten Ofen bäckt der Teig nun für ca. 25 Minuten.

Nach dem Backen lasst ihr den Teig gut auskühlen, bevor ihr in waagerecht in der Mitte teilt.

Schlagt die Sahne nun mit dem Vanillezucker steif und verteilt ihn auf dem unteren Boden. Dann gebt ihr die Himbeeren drauf und schließlich die zweite Bodenhälfte als "Deckel".

Jetzt stellt ihr aus dem Puderzucker mit einigen Spritzern Zitronensaft einen zähflüssigen Guß her. Der Guß darf nicht zu flüssig sein! Nehmt von dem Guß eine kleine Menge ab, die ihr weiß lasst. Den Rest färbt ihr grün ein und verteilt ihn auf dem oberen Boden.

Positioniert nun in dem noch flüssigen Guß eure Gummibärchen als Spieler. Die Spielfeldmarkierungen könnt ihr anschließend mit dem verbleibendem weißen Guß zeichnen. Dafür empfiehlt es sich, die Masse in eine kleine Plastetüte zu geben und unten eine winzige Spitze abzuchneiden.

Wenn euch das Fußballfeld allein nicht genügt, so könnt ihr es noch um Tribünen ergänzen. Dafür backt ihr zwei einfache Kastenkuchen, teilt diese nach dem Auskühlen diagonal, bezieht sie mit Schokoglasur und verziert sie mit Smarties und Gummibärchen. Und wenn euch dann noch die Ecken zu leer sind, platziert ihr dort noch ein paar Cake Pops. *Danke Nadine :-)*
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.