Fußballtorte

Das leckere Rezept für eine wunderbare Geburtstagsüberraschung: Die Fußballtorte wird nach dem Vorbild des klassischen Tiramisu zubereitet und nicht gebacken, sondern kaltgestellt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

60 Stk.	Biskotten
2 Packungen	QimiQ (mit Vanillegeschmack)
500 g	Mascarpone
200 g	Zucker
1 Tasse	Kaffee (schwarz, kleine Tasse)
20 ml	Rum
Nach Belieben	Kakaopulver (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die Fußballtorte zuerst das QimiQ in eine Schüssel füllen und glattrühren. Zucker und Mascarpone unterrühren. Kaffee und Rum mischen. Eine Springform (rund, 26 Zentimeter Durchmesser) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Den Boden der Form mit Biskotten belegen, darüber mit einem Pinsel die Kaffee-Rum-Mischung auftragen oder vorsichtig aufträufeln. Darauf achten, dass nicht zuviel Flüssigkeit auf die Biskotten kommt, sonst zerfallen sie später. Darüber ein Drittel der Creme verstreichen, wieder eine Lage Biskotten einlegen, mit Rum und Kaffee tränken und noch ein Drittel der Creme auftragen. Noch einmal wiederholen, mit Creme abschließen.

3. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Für das Fußballmuster eine fertige Schablone verwenden oder selbst herstellen: Papier in Größe der Springform zuschneiden, das Muster aufzeichnen und die entsprechenden Stellen ausschneiden. Das Papier bündig auflegen und großzügig mit Kakao bestreuen.

Tipp

Für Kinder kann man den Rum bei der Fußballtorte durch etwas Fruchtsaft oder Milch ersetzen. Es gibt auch alkoholfreies Rumaroma.