Herren-Fußballtorte

Mit diesem Rezept für die Herren-Fußballtorte kann der Männerabend kommen – egal wie das Spiel ausgeht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

2 Becher	Schlagobers (zum Verzieren)
Nach Belieben	Kakaopulver (zum Verzieren)
400 g	Erdbeeren

Für den Teig

2 Stk.	Eier
4 Stk.	Eidotter
4 Stk.	Eiklar
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Schuss	Rum
200 g	Nüsse (gemahlen (z. B. Haselnüsse))

Für die Creme

250 g	Schokolade
250 ml	Schlagobers
1 Schuss	Rum
1 Packung	Vanillepuddingpulver (Paradiescreme)

250 ml	Milch (oder lt. Packungsangabe Puddingpulver)

Zubereitung

1. Für die Herren-Fußballtorte den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform gut einfetten. Den Biskuitteig zubereiten: Ganze Eier in eine Schüssel geben, die übrigen Eier trennen. Die Dotter mit Zucker und einer Prise Salz zu den ganzen Eiern geben und gründlich schaumig aufschlagen.

2. Gemahlene Nüsse und Rum vorsichtig unter den Teig heben. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls unterheben. Teig in die Springform streichen und etwa 35 Minuten lang backen. Herausnehmen und vor der weiteren Verarbeitung gut abkühlen lassen.

3. Die Schokolade in kleine Stücke teilen und in eine separate Schüssel geben. Das Schlagobers in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen, sofort vom Herd nehmen und über die Schokoladenstücke gießen. Etwas Rum zufügen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät aufschlagen. Vanillepuddingpulver und Milch ebenfalls beigeben und weiterschlagen, bis die Creme gleichmäßig und streichfähig ist.

4. Die Erdbeeren sehr vorsichtig waschen und putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Den ausgekühlten Nussbiskuit in eine Schüssel zerkrümeln (mit den Fingern oder dem Stabmixer). Eine große, halbrund geformte Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden.

5. Nun abwechselnd die Zutaten einschichten: Mit den Biskuitkrümeln beginnen, darüber eine Lage Creme, darauf Erdbeerstücke, wieder Biskuit usw. Fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die Schüssel für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Für die Dekoration Schlagobers steif schlagen und halbieren. In eine Hälfte das Kakaopulver einrühren. Die Torte mit einer Garnierspritze wie auf dem Bild dekorieren.

Tipp

Für die Herren-Fußballtorte kann man anstelle von Erdbeeren auch andere Früchte verwenden, zum Beispiel Himbeeren, klein geschnittene Bananen oder Marillenstücke.