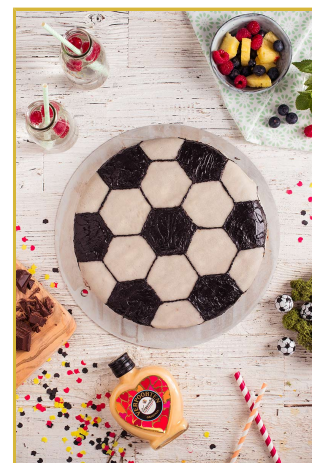


Fussballtorte: Eierlikör-Schokoladen-Torte

Zutaten

6 Eier
1 Prise Salz
125 g Zucker
2 Pkg Vanillinzucker
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Zartbitterschokolade
10 g Kakaopulver
150 g Mehl
2 TI Backpulver
50 g geschmolzene Butter
600 ml Sahne
100 g Orangenkonfitüre
1 Marzipandecke
1 Zuckerschrift mit Schokoladengeschmack



Zubereitung

Für die Schokoladencreme die Sahne in einem Topf mit 300 g zerbröckelter Schokolade und dem Vanillinzucker aufkochen. Dabei gründlich verrühren und wenn sich alles gelöst und vermischt hat, in eine Schüssel füllen und mindestens 5 Stunden richtig kalt stellen.

Für den Boden die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, sieben und unter die Eier rühren. Die geschmolzene Butter ebenfalls unterrühren.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Seiten fetten und den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.

Den Eischnee vorsichtig und gleichmäßig unter den Teig heben, dann den Teig in die Springform füllen und im Ofen ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Wenn der Boden und die Schokoladencreme richtig kalt sind, den Boden einmal in der Mitte teilen. Die Unterhälfte mit Orangenkonfitüre bestreichen und einen Tortenring um den Boden stellen. Dann die Schokoladencreme mit einem Mixer wie Schlagsahne mixen und ca. 2/3 der Creme auf den Boden geben. Den oberen Boden drauflegen und festdrücken. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring lösen und den Kuchen mit der restlichen Schokoladencreme gleichmäßig bestreichen. Dann den Kuchen wieder für eine gute Stunde kalt stellen, damit die Creme ein wenig fest wird.

Wenn die Creme fest ist, kann die Marzipandecke gleichmäßig über den Kuchen gezogen und festgedrückt werden. Das überschüssige Marzipan entfernen. Ich habe daraus einige Minifußbälle gemacht und zur Dekoration um die Torte gelegt. Mit der Zuckerschrift noch ein schönes Fußballmuster auf den Kuchen malen und fertig!

[Link zum Rezept: Fussballtorte: Eierlikör-Schokoladen-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de