

## Zutaten:

### doppelter Obstboden

150 g Mehl  
100 g Butter  
50 g Puderzucker

2 Eier  
60 g Zucker  
60 g Mehl  
1 EL Kakao  
1TL Backpulver

### Vanillecreme

(Fußball)  
3 Blatt Gelatine  
125 g Vanillejoghurt  
Mark von 1/2  
Vanilleschote  
20 g Zucker  
200 g Sahne

### zum Einstreichen

(Fußball)  
200 g Sahne

### Belag

250 g Erdbeeren

### Waldmeister-Creme

9 Blatt Gelatine  
200 g Buttermilch  
90 g Waldmeister-  
Sirup  
50 g Puderzucker  
1 p. Vanillezucker  
250 g Sahne

### Verzierung

100 g flüssige Kuvertüre  
(Zartbitter)



**Zubereitungszeit:** 50min

**Backzeit:** 12min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen. Zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, die obere Folie abziehen, mit dem *Torten-Profi* (24 cm) ausstechen und auf den *Thermo-Star Vario* umsetzen. Aus den Zutaten einen Biskuit zubereiten. *Ringförmchen* neben den *Torten-Profi* stellen und 2 EL Teig im *Ringförmchen* verteilen. Restlichen Teig auf den Mürbeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.

Gelatine für die Vanillecreme in reichlich Wasser quellen lassen. Joghurt, Vanillemark und Zucker verrühren, Gelatine auflösen und angleichen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Dahne steif schlagen und unterheben.

*Kapellchen* mit Frischhaltefolie auslegen und den Boden aus dem *Ringförmchen* hineinlegen. Vanillecreme einfüllen und kalt stellen. Dann auf den Biskuit stürzen. Sahne steif schlagen und die Kuppel einstreichen. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen und den Blütenansatz mit dem *Spitzbub`* Messer entfernen. In kleine Stückchen schneiden und um die Kuppel verteilen.

Für die Waldmeister-Creme Gelatine in reichlich Wasser quellen lassen, ausdrücken und vorsichtig erwärmen. Buttermilch, Waldmeister-Sirup, Puder- und Vanillezucker verrühren, die flüssige Gelatine angleichen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterrühren. Creme um die Kuppel verteilen und die Torte kalt stellen. Die Torte aus der Form lösen und dem "Fußball" mit flüssiger Kuvertüre verzieren. Dazu das Fußball-Muster mit dem *Spitzbub`* Messer "vorzeichnen".