

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".