



Fußball-Torte mit Kiwi-Topping

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 15 Portionen

Rührteigboden	1 St.
Schlagsahne	400 g
Sahnesteif	2 Päckchen
Bio Zitronen	0.5 St.
Blattgelatine	20 St.
Joghurt, natur	500 g
Frischkäse, natur	500 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Puderzucker	170 g
Kiwi	4 St.
Kong Strong Energy Drink	330 ml
Tortenguss	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, feine Reibe, Schneebesen, Pürierstab, Spritzbeutel, Lochtülle, Backrahmen 30 x 25 cm

1. Rührteigboden horizontal halbieren und Backrahmen (30 x 25 cm) komplett mit Teig auskleiden.
2. In einer großen Schüssel Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und anschließend kalt stellen. Zitrone waschen, halbieren und ca. 1 TL Schale fein abreiben.
3. Gelatine in kaltem Wasser für einige Minuten einweichen lassen. In einer Schüssel Joghurt, 300 g Frischkäse, Zitronenabrieb, Vanillinzucker und 100 g Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. In einem kleinen Topf 4–5 EL der Joghurtmasse leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Gelatine-Joghurt-Mix mithilfe eines Schneebesens zügig unter den restlichen Joghurt mischen.
4. Zuletzt geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Joghurt-Frischkäse-Masse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und ca. 1 Std. im Tiefkühler fest werden lassen.
5. In der Zwischenzeit Kiwis schälen und grob würfeln. In einem hohen Gefäß Kiwis mit Energiedrink, Tortenguss und 20 g Puderzucker fein pürieren. Kiwimus in einem Topf auf mittlerer Stufe einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 2–3 Min. kaltrühren. Kiwi-Topping gleichmäßig auf der Torte verteilen und zum Auskühlen kalt stellen.
6. Für die Linien in einer Schüssel 200 g Frischkäse und 50 g Puderzucker zügig zu einer homogenen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen. Sobald der Kiwiguss abgekühlt ist, die Torte mit Seiten-, Mittelkreis- und Torlinien verzieren, sodass ein Spielfeld entsteht. Fußballtorte bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:

Für eine kindgerechte Variante kannst du anstelle des Energydrinks auch Apfelsaft verwenden.

Für eine vegetarische Variante kannst du die Torte mit San-apart anstelle von Gelatine zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g