

DEUTSCHLAND-TORTE FÜR DIE FUßBALL-WM

(Für ein Backblech mit den Maßen 25 x 40 cm)

Zutaten

Für den Schokokuchen

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 150ml Speiseöl
- 170ml Mineralwasser
- ggf. Lebensmittelfarbe schwarz
- 320g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 50g Backkakaopulver

Für den Zitronenkuchen

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 150ml Speiseöl
- 150ml Zitronensprudel
- 1 Fläschchen Zitronenaroma
- ggf. Lebensmittelfarbe gelb
- 320g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver

Für die Himbeercreme

- 500g Himbeeren, TK
- 400 g Quark, 20% Fett
- 150g Joghurt
- 2 TL reines Agar Agar
- 250 g Zucker
- 400 ml Sahne
- 2 Pkg. Sahnesteif

Für den Rasen

- 200 g Kokosraspel
- grüne Lebensmittelfarbe

Außerdem

- 200g Frischkäse und 2 EL Puderzucker zum Einstreichen
- Fußball aus Schokolade (aus dem Pralinengeschäft)
- 50 g Puderzucker und 2 TL Zitronensaft für die Linien



Zubereitung

Die Zubereitung für die beiden Kuchen ist praktisch gleich: Eier und Zucker schaumig schlagen. Zitronensprudel+Zitronenaroma (Zitronenkuchen) bzw. Mineralwasser (Schokokuchen), Öl und Lebensmittelfarbe unterrühren. Mehl und Backpulver (und bei dem Schokokuchen das Kakaopulver) mischen und auf niedrigster Stufe untermengen. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, 15-20 Minuten bei 175°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen. Die Kuchen erkalten lassen und die Ränder begradigen. Beide Kuchen sollten die gleiche Größe haben.

Für die Creme Quark, Joghurt und Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Die Himbeeren mit 1 EL Wasser aufkochen und anschließend pürieren. Agar-Agar in die Himbeeren einrühren und nochmals gut aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Himbeeren mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse rühren. Nun die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen (eventuell in zwei Durchgängen, da die Sahne sonst nicht steif wird) und unter die etwas abgekühlte Quarkcreme heben.

Die Kokosraspel mit der grünen Lebensmittelfarbe in einer Box vermischen bzw. schütteln. Ich habe immer nach und nach die Farbe hinzugegeben und geschaut, wie die Wirkung ist.

Nun geht es ans Schichten: Den Zitronenkuchen auf eine Unterlage legen, einen Backrahmen drumherum stellen. Den Himbeerquark darauf verteilen und glattstreichen. Den Schokoboden darauflegen und mindestens vier Stunden kaltstellen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker glattrühren und den Kuchen mit einer Palette oder einem Messer dünn einstreichen. Es ist nicht schlimm, wenn die Himbeercreme sich mit dem Frischkäse vermischt. Die Kokosraspel auf der Torte und an den Seiten verteilen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen (oder einem Gefrierbeutel eine Mini-Spitze abschneiden) und damit die Linien aufmalen. Mit einem Schokofußball dekorieren.

