



BATTLE OF THE SOCIALS FUSSBALLFELD / MANDEL WALDFRUCHT TORTE 1



Das ist die erste Torte von meiner riesigen Battle of the Socials Torte. Das Fußballfeld ist ein Mandel Blechkuchen mit Waldfrucht Füllung. Ich habe dafür eine 62 x 40 cm großes Brett aus dem Baumarkt besorgt. Um die große Fläche zu bekommen habe ich den Boden zweimal zubereitet und nebeneinandergelegt. Die Mengen sind in den Zutaten vollständig angegeben, die Zubereitung der beiden Böden müsst ihr also nur zweimal identisch nachbacken. Ich habe die Torte am Ende mit verschiedenen Elementen aus Fondant und essbaren Tortenauflegern dekoriert, hier könnt ihr euch ganz passend zu eurem Thema kreativ ausleben. Ich habe mich bei der großen Menge für Buttercreme-Pulver entschieden, alternativ könnt ihr z.B. auch eine italienische oder französische Buttercreme nach meinem Grundrezept zubereiten. Mein Zeitspar-Tipp: Schneidet die abgekühlten Böden waagrecht durch und friert sie dann ein, so spart ihr euch die Kühlzeit der Torte nach dem Schichten, da die Buttercreme durch die kalten Böden schneller fest wird.



Zubereitungszeit
2.5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 60 cm

Breite: 38 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

RÜHRTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben.



Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

BODEN BACKEN

Fülle den Teig in den vorbereiteten Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 35-40 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn in der Form abkühlen und stelle ihn abgedeckt in den Kühlschrank.

FÜLLUNG

Bereite die Buttercreme am besten auch in zwei Portionen zu. Verrühre das Pulver mit dem Wasser und lasse die Masse etwa 30 Minuten quellen. Rühre die Butter in der Zwischenzeit in einer großen Rührschüssel weiß cremig. Gib die Masse esslöffelweise zur Butter und rühre die Creme gut durch, bis sich alles verbunden hat.

BODEN 1:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 2 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Buttermilch
- 300 g Sonnenblumenöl
- 450 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 200 g Mandeln (gemahlen)

BODEN 2:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 2 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Buttermilch
- 300 g Sonnenblumenöl
- 450 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 200 g Mandeln (gemahlen)

FÜLLUNG:

—



BATTLE OF THE SOCIALS FUSSBALLFELD / MANDEL WALDFRUCHT TORTE 1

TORTE SCHICHTEN

Löse die Böden aus den Backrahmen und schneide sie jeweils einmal waagrecht durch. Setze zwei Böden nebeneinander mit etwas Buttercreme auf die Tortenplatte und bestreiche sie mit der Marmelade. Streiche etwas Buttercreme darüber glatt und setze die übrigen Böden darauf. Streiche die Torte mit einer dünnen Schicht Buttercreme ein und stelle sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.



Sollte dein Kühlschrank nicht so groß sein, kannst du die Torte auch noch in zwei Teilen füllen und kühlen und erst zum Eindecken auf die Tortenplatte geben.

- 1 kg** Buttercreme zum Anrühren
- 1 kg** Wasser
- 1.2 kg** Butter (weich)
- 300 g** Marmelade (Waldfrucht)

DEKORATION:

- 2.5 kg** Fondant (grün)
- 100 g** Fondant (weiß)
- 3 g** Lebensmittelkleber

TORTE EINSTREICHEN

Streiche die Torte mit der übrigen Buttercreme vollständig ein und glatt und stelle sie nochmal für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

DEKORATION

Knete den grünen Fondant geschmeidig und rolle ihn mit etwas Bäckerstärke aus. Besprühe die Torte mit etwas Backtrennspray und lege den Fondant darüber. Streiche ihn von oben nach unten vorsichtig glatt. Knete den weißen Fondant durch und rolle ihn aus. Schneide daraus Streifen zu und klebe sie mit essbarem Kleber als Linien zu einem Fußballfeld auf die Torte. Dekoriere die Torte nach Belieben mit Cake Toppern oder Buchstaben aus Fondant und stelle sie bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Zum Einkleiden von Torten rolle ich etwa 40 % mehr Fondant aus, als am Ende tatsächlich auf der Torte bleibt, so entstehen sicher keine Lücken. Du kannst den übrigen Fondant luftdicht verpackt aufbewahren und für eine andere Torte verwenden.