

Fußballtorte zur WM 2018

Ihr Lieben

seit ihr auch so Fußballfans? Vor vier Jahren habe ich schon mitgefiebert und mich riesig über den Titelgewinn gefreut. Meine letzte Fußballtorte ist nun schon über ein Jahr her und es wird doch endlich wieder Zeit für eine neue Torte und die WM ist natürlich ein super Anlass dazu. Wie die Torte entstanden ist, könnt ihr euch in meinem Video anschauen:

Hier könnt ihr nun alles nochmal Nachlesen, was und wieviel ich verwendet habe.

Verwendet habe ich für diese Torte den Fondant von [Tasty me](#), denn dieser ist etwas fester und lässt sich für die kleinen Fähnchen und auch für die Eindecktechnik der Torte super verwenden. Insgesamt habe ich verwendet:

weißer Fondant 600g (Flaggen und kleine Balltorte)

grüner Fondant 400g (Torte und Cake Board)

gelber Fondant 200g (Torte)

schwarzer Fondant 200g (Torte unten und kleine Balltorte)



Die kleinen Flaggen habe ich mit Lebensmittelfarben angemalt. Die Farben habe ich pur verwendet und nur untereinander gemischt um die Farbtöne anzupassen.



Gebacken habe ich meinen Wunderkuchen [*Rezept hier*](#) in Backringen mit 22cm Durchmesser. Für die kleine Balltorte und den unteren gelben Teil der Torte habe ich das einfache Rezept angeschlagen, für den roten und den schwarzen Teil je ein halbes Rezept.

Gefüllt und eingestrichen ist die untere Torte mit der italienischen Meringue Buttercreme [*Rezept hier*](#). Die Menge hat mir genau gereicht, ich habe die Torte allerdings auch nicht mit zu dicken Schichten gefüllt.



Die kleine Balltorte (12cm Durchmesser) habe ich in kleinen Edelstahlschüsseln gebacken. Diese sind gut eingefettet und bemehlt, sodaß der Kuchen sich auch herauslösen lässt. Eingestrichen ist diese mit einer weißen Ganache [*Rezept hier*](#). Hiervon habe ich das halbe Rezept zubereitet, was aber viel zu viel war, eine viertel Portion hätte auch ausgereicht
□

Dekoriert habe sie mit mit schwarzen Fünf- und weißen Sechsecken aus Fondant. Als Schablone habe ich mir diese auf Papier ausgedruckt, ausgeschnitten und für die Balltorte verwendet. Die Vorlage für die Fünf- und Sechsecke findet ihr zum Download unter verlinkt. Diese haben gut gepasst für die

kleine Torte, nur nach unten hin mußte ich sie etwas kleiner schneiden.



verwendet Produkte:

[Fondant](#)

[Lebensmittelfarbe](#)

[Ausrollstab groß](#)

[Ausrollstab klein](#)

[Ausrollhilfen](#)

[kleine halbrunde Edelstahlschüsseln](#)

[Backring 22cm Durchmesser](#)

[mein Fondantglätter](#)

[Flexi Smoother](#)

[Kapaplatten 5mm](#)

[Kapaplatten 10mm](#)

... und die Vorlage für die Rauten des Fußballs: [Vorlage](#)