

Tort Boisko

Dla wszystkich kibiców piłki nożnej :)

ok. 12 - 15 porcji

   średni

 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

200 g masła
1 opak. Ciasta czekoladowego XXL
Dr. Oetkera
4 szt. jajek
200 ml wody
100 g serka mascarpone

Do dekoracji:

300 ml mleka (schłodzonego)
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak
czekoladowy Dr. Oetkera
1 opak. posypki cukrowej
2 opak. Polewy gotowej białej Dr.
Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego
zielonego Dr. Oetkera
100 g wiórków kokosowych
1 opak. Pisaków cukrowych Dr.
Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Błachę o wym. 32 x 21 cm wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. W garnku rozpuść tłuszcz i odstaw do wystygnięcia. Do miski wsyp zawartość opakowania ciasta, dodaj jajka, tłuszcz i wodę. Wszystko razem wymieszaj na jednolitą masę. Gotową masę przełóż do przygotowanej blaszki.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C
Czas pieczenia: ok. 40 - 45 min.

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i odstaw do ostygnięcia.

3 Piłka:

Zetnij wierzch tortu tak, by go wyrównać. Małą miseczkę o śr. ok. 12 cm i głębokości 5 cm wyłóż folią spożywczą. Ścięty wierzch rozkrusz rękoma na drobny piasek (powinniśmy uzyskać ok. 400 g ciasta) dodaj serek mascarpone i zagnieć jednolite ciasto. Masę włóż do wcześniej przygotowanej miseczki i wstawić do lodówki.

4 Krem:

Do miski wlej mocno schłodzone mleko. Dodaj Krem do torów i ciast o smaku czekoladowym, ubijaj aż powstanie jednolity, puszysty krem. Ciasto przekrój na dwa blaty. Przełóż wcześniej przygotowanym kremem. Wierzch i boki ciasta posmaruj kremem. Boki obsyp płatkami czekoladowymi. Wiórki kokosowe wsyp do foliowego woreczka, dodaj ½ opakowania barwnika zielonego, woreczek zwiąż i ugniataj aż wiórki będą zielone. Wierzch tortu posyp zabarwionymi wiórkami kokosowymi.

5 Dekorowanie:

Na kokosowej trawie wyrysuj białym pisakiem cukrowym linie boiska. W gorącej wodzie rozgrzej dwa opakowania polewy gotowej białej. Z lodówki wyjmij miseczkę z ciastem. Ciasto wyłóż na kratkę i polej polewą. Gdy pierwsza warstwa zastygnie polej piłkę drugą warstwą polewy. Czerwonym Pisakiem cukrowym na zastygniętej polewie narysuj wzór z piłki nożnej. Gotową piłkę ułóż na środku boiska.