

# Fudbal torta

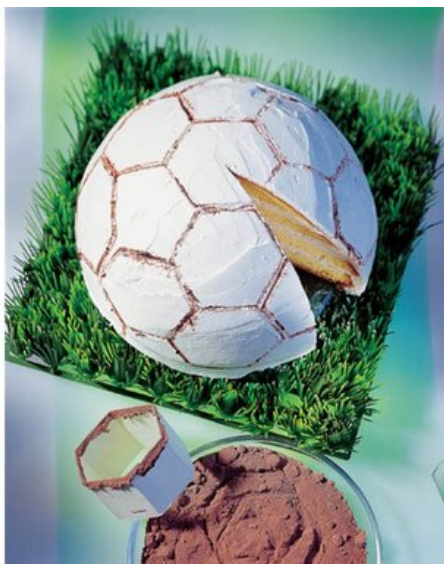
Za male navijače

1 Torta



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## 1 Priprema:

U činiju za mešanje staviti jaja i marcipan i mikserom (nastavci za mućenje) umutite u glatku smesu. Dodajte jaja i penasto umutite. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejite i dodajte zajedno sa maslacem. Testo sipajte u podmazan i brašnom posuti obli, poluloptasti kalup (metalnu činiju) i poravnajte. Pecite u donjoj polovini prethodno zagrejene pećnice.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: donja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Ostavite malo da se prohladi, pa istresite na rešetku da se hladi.

- 2 Za fil ispasirajte banane, dodajte sok od limuna, šećer, aromu, rum i mleko. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, zagrejte sa malo ruma i dobro pomešajte sa smesom od banana. Umutite slatku pavlaku i dodajte u fil, kada počne da se želira. Dobro promešajte. Presecite kolač 3 puta vodoravno. Stavite gornji deo u očišćeni kalup u kome se pekao i premažite kremom. Ponavljajte postupak dok ne utrošite krem i kore. Završite korom i ostavite da odstoji 3 sata u frižideru. Potopite kalup do vrha kratko u vrelu vodu i pažljivo istresite kolač na tacnu.

## Sastojci:

### Obli, loptasti kalup:

malo masnoće  
pšeničnog brašna

### Testo:

2 jaja  
100 g šećera  
100 g marcipana sitno seckanog  
2 jaja  
130 g pšeničnog brašna  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
50 g maslaca istopljenog, toplog

### Fil:

2 banana/e očišćene  
sok od limuna (1 limuna)  
100 g šećera  
5 kapi Dr. Oetker Arome ruma  
2 kašika/e ruma  
4 kašika/e mleka  
6 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold  
ruma  
250 ml slatke pavlake

### Premazivanje:

250 ml slatke pavlake  
1 kašika šećera u prahu  
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa

### Ukrašavanje:

kakao praha prosejanog



Dr. Oetker d.o.o.

- 3 Za premazivanje umutite slatku pavlaku sa šećerom u prahu i Kremfixom prema uputstvu sa ambalaže i time premažite kolač sa svih strana.
  
- 4 Za ukrašavanje šestougaonu modlu umočite u kakao prah i utisnite šaru u tortu, tako da liči na fudbal. Čuvajte tortu u frižideru sve do služenja.

