

Fotbalový míč

asi 24 porcí



Předpokládáme zkušenost s pečením



do 90 Min.



Na těsto:

100 g cukr
200 ml voda teplé
6 ks žloutek
250 g moučkový cukr
6 ks bílek
300 g mouka polohrubá
1 balení Kypřicí prášek do pečiva
s vinným kamenem Dr. Oetker
50 g ořechy vlašské mletých

Na krém:

1 balení kondenzované mléko
karamel
500 g máslo - změkklé

Na ozdobení:

3 balení Fondán Dr. Oetker
2 balení Barva gelová
potravinářská černá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská zelená
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku rozpustíme cukr. Jakmile začne karamelizovat, opatrně přilijeme vodu a vymícháme dohladka. Krátce povaříme a necháme zchladnout.
- 2 V míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Vlažný karamel metličkou vmícháme do žlutkové směsi. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a po částech společně s moukou smíchanou s kypřicím práškem a ořechy vmícháme do směsi. Těsto rozdělíme do vymazaných a moukou vysypaných forem. Obě formy vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170°C
Horkovzdušná: 150°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: 40 Min.

- 3 Korpusy necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu krému v míse vyšleháme kondenzované mléko s máslem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Oba korpusy 2x podélně rozřízneme a slepíme je tenkou vrstvou krému k sobě. Přeneseme je na podnos a ostrým nožem korpusy okrajíme tak, aby vznikl tvar míče. Zbylý krém nanese na celý povrch a uhladíme. Vložíme do chladničky asi na 2 hodiny a necháme ztuhnout.
- 5 Na ozdobení obarvíme jeden fondán černou barvou. Zbylé dva fondány spojíme a pomocí válečku rozválíme na pracovní ploše vysypané moučkovým cukrem na plát dostatečně velký tak, abychom pokryli celý dort. Plát opatrně přeneseme na dort a uhladíme. Přechýlající fondán odřízneme, odebereme kousek fondánu na ventilek a zbytek fondánu obarvíme zelenou barvou.
- 6 Černý fondán pomocí válečku vyválíme na plát a podle šablony pomocí ostrého nože vyřízneme 6 pětiúhelníků (o straně 5 cm). Na vodou navlhlý fondán na dortu nanese pětiúhelníky a vidličkou naznačíme švy podle obrázku. Dort lehce potřeme vodou, aby se fondán leskl. Vytvarujeme ventilek a nalepíme na dort. Ze zeleného fondánu vyválíme pruh široký asi 4 cm a nanese na spodní část míče. Pomocí nůžek nastříháme tak, aby vznikla tráva.

Tip

- Tip: Takto můžeme připravit míč pro další sportovce, např. basketbalový nebo tenisový.



© Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537
