

# Fotbollstårta

Recept på en saftig mjuk chokladkaka som du tillagar i långpanna, och sen dekorerar som en fotbollsplan. Succé på barnkalaset!

1 långpanna 20\*30 cm



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Kaksmet:

175 g smör  
0,5 dl kakao  
3 dl socker  
3 st ägg  
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker  
3 dl vetemjöl  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
0,5 dl mjölk

### Dekoration:

3 dl florsocker  
1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg grön  
1 msk varmt vatten  
cirka 3 - 4 msk Jungle 4-Mix  
1 st Dekorationsglasyr  
gummibjörnar (Haribo)  
lakritsbjörn (Malaco)

## 1 Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret. Rör ned kakaon i smöret. Vispa ägg, socker och vaniljsocker luftigt. Blanda mjöl och bakpulver och vänd ned det i äggmassan. Rör ned kakaosmöret och mjölken.

## 2 Häll degen i smord brödpanna och grädda i 20-25 minuter. Låt svalna på galler.

## 3 Blanda florsocker med hushållsfärg och vatten. Häll glasyren över kakan och strö grönt strössel på glasyren innan den stelnar. Dekorera linjer med dekorationsglasyr och placera ut spelarna sist.