

## WM-Kuchen

### Zutaten:

- ▶ Für den Boden:
  - 225 g Löffelbiscuits
  - 180 g Sanella
- ▶ Für den Belag:
  - 2 Beutel grüne Götterspeise
  - 320 ml Wasser
  - 350 g Philadelphia
  - 220 g Zucker
  - 1½ Päckchen Vanillezucker
  - Saft einer Zitrone
  - 600 ml Sahne
- ▶ Dekoration:
  - 1 ganz frisches Eiweiß
  - 1 Päckchen Puderzucker
  - Zucker-Fußballer zum Dekorieren (z. B. Firma Günthart)



### Zubereitung:

- ▶ Für den Boden die geschmolzene Butter in die fein zerdrückten Löffelbiscuits geben und diese Masse in einem quadratischen Backrahmen fest andrücken.
- ▶ Götterspeise mit Wasser verrühren, kurz quellen lassen und unter Rühren erhitzen, bis sich das Pulver gelöst hat. Dann etwas abkühlen lassen.
- ▶ Philadelphia mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mischen und die Götterspeise unterrühren.
- ▶ Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme glatt auf den Boden streichen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Für die Tore das Eiweiß aufschlagen und anschließend den Puderzucker unterrühren. Den Zuckerguss in einen Gefrierbeutel füllen und unten eine kleine Ecke ausschneiden, so dass Sie einen Spritzbeutel erhalten.

Eine quadratisches Gefäß mit Frischhaltefolie beziehen und darauf die Tore spritzen. Über Nacht an einen kühlen und trockenen Ort stellen, damit die Tore fest werden.

- ▶ Am nächsten Morgen mit dem restlichen Zuckerguss ein Spielfeld auf den Kuchen zeichnen, die Tore vorsichtig von der Folie lösen und auf dem Kuchen anrichten. Kurz vor dem Servieren werden auch die Fußballer aufgestellt (wenn man sie vorher auf den Kuchen steckt, verlaufen die Farben).