

Regenbogen – Torte

Anspruchsvoll aber gut zu meistern



Zutaten

Teig

225g Butter
240g Zucker
1Pck. Vanillezucker
4 Eier (Größe M)
300g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
4 EL Milch
etwas bunte Lebensmittelfarbe

Creme

100 g Schokolade (weiße o. Vollmilch)
500 g Schlagsahne
2Pck. Sahnesteif
1Pck. Zuckerstreusel



UND SO GEHT'S:

1. Damit der Backofen heiß ist, wenn der Kuchen zum Backen hineingegeben wird, heize ihn jetzt schon einmal auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) vor.
2. Verrühre die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker.
3. Füge nach und nach die Eier hinzu.
4. Danach kommen das Mehl, das Backpulver und die Milch hinzu und es wird verrührt.
5. Nun wird der Teig gefärbt. Stelle hierzu so viel Schüsseln bereit wie du auch Farben hast und verteile den Teig auf die Schüsseln. Anschließend den Teig mit der Lebensmittelfarbe färben.
6. Damit sich der Boden nach dem backen gut aus der Form lösen lässt, spanne mit dem Springformrand einen Boden Backpapier auf dem Boden ein.
7. Backe nun nacheinander die Böden. Gib dazu je eine Portion Teig in die Springform und backe diese für etwa 14 Min. im Ofen und danach die nächste Portion bis alle Böden gebacken sind.
8. Sobald die Böden fertig sind kannst du mit der Creme beginnen. Mache dazu die Schokolade klein und lasse diese im Wasserbad schmelzen. Nimm dafür die Schale mit der Schokolade und ein Topf mit heißem Wasser.
9. Während die Schokolade ein wenig abkühlt, kannst du die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Wenn die Sahne fertig ist kannst du die Schokolade mit der Sahne vermischen.
10. Nun kannst du mit dem beschichten der Böden beginnen. Lege dazu den ersten Boden auf eine kuchenplatte und verstreiche einen gut gehäuften Esselöffel der Sahnecreme auf dem Boden. Danach legst du den zweiten Boden auf die Sahnecreme und wiederholst den Prozess bis alle Böden verwendet sind.
11. Wenn alle Böden mit Sahne verdeckt sind verstreichst du die restliche Creme am Rand der Torte.
12. Und zum Schluss nur noch die Zuckerstreusel auf der Torte verteilen.