

Regenbogen-Geburtstagstorte

Farbenfrohe Torte aus buntem Teigen und einfacher Zitronen-Creme-Füllung, weißer und bunter Fondantdekoration - ein perfekter Regenbogen zum Geburtstag.

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Rührteig für bunte Böden:

375 g weiche Butter oder Margarine

400 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

6 Eier (Größe M)

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zitronen-Creme Füllung:

200 g Schlagsahne

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

100 g Lemon Curd

Fondant Dekoration:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant

Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Puderzucker

Wie backe ich eine Regenbogen-Geburtstagstorte?:

① Vorbereiten:

Am Vortag für die Füllung Sahne erhitzen. Kuvertüre grob hacken und in der Sahne unter Rühren schmelzen. Kuvertüre-Sahne in einen Rührbecher geben und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig für bunte Böden zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig nacheinander 4 Böden in den Farben Rot, Gelb, Blau und Grün backen. Dazu den Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion mit einer Speisefarbe nach Packungsanleitung (etwa 5 g) einfärben. Den ersten Teig in der Form verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 24 Min.

- 3 Boden sofort vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Die übrigen 3 Böden, wie oben beschrieben, in der erkalteten und gesäuberten Springform backen.

4 Zitronen-Creme-Füllung zubereiten:

Kuvertüre-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen, dann die Kuvertüre-Sahne halbieren. Für die Füllung unter die eine Hälfte das Lemon Curd rühren. Mitgebackenes Backpapier von den Böden abziehen. Den blauen Boden auf eine Platte legen. Ein Drittel der Füllung darauf verstreichen, den grünen Boden auflegen, die Hälfte der übrigen Füllung darauf verstreichen, gelben Boden auflegen, restliche Füllung verstreichen und zum Schluss den roten Boden auflegen. Die Torte mit der anderen Hälfte der Kuvertüre-Sahne komplett einstreichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren mit Fondant:

Vor dem Servieren Fondant-Decke abrollen und auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen. Seitlich andrücken und überstehenden Fondant abschneiden. Den Fondant nach Belieben mit Back- und Speisefarbe einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Den farbigen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und verschieden große Sterne ausstechen. Sterne auf die Torte legen. Für Zahlen oder Buchstaben den Fondant zu dünnen Rollen formen und auf die Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich die Torte einfrieren.