


Vierfarbige Regenbogentorte

Eine farbenfrohe Torte mit einer weißen Schokoladenganache.

etwa 16 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

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

Füllung:

200 g Schlagsahne
300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke

Wie backe ich eine vierfarbige Regenbogentorte?:

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 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 25 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 **Füllung zubereiten:**

Kuvertüre-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Mitgebackenes Backpapier von den Böden abziehen. Den blauen Boden auf eine Platte legen. Einen Esslöffel Sahne darauf verstreichen, den grünen Boden auflegen, Sahne verteilen, gelben Boden auflegen, Sahne verstreichen und zum Schluss den roten Boden auflegen. Die Torte mit der restlichen Sahne komplett einstreichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑤ **Verzieren:**

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. Nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergesegnet.
- Für eine zitronige Note 100 g Lemon-Curd in die Füllung geben.
- Nach Belieben und nach Anlass die Torte mit Fondant-Dekorationen verzieren.

