Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Farbenfrohes zu Fasching: Regenbogentorte

Mit unserer bunten Regenbogentorte wird der Fasching zum kunterbunten kulinarischen Erlebnis. Es braucht ein bißchen Zeit die einzeln eingefärbten Böden zu backen. Aber der Aha-Effekt belohnt. Und das erfreut nicht nur Kinderherzen.

Wer möchte kann zusätzlich bunte Streusel auf die Torte streuen. Essbare Konfetti halt. Zu Fasching ist ja bekanntlich fast alles erlaubt. Hier die Rezeptur für unsere Regenbogentorte:

Zutaten

Zutaten für eine kleine Kuchenform

- **Für den Teig**
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 2 Päckchen Vanillezucker

- 1 Päckchen Backpulver
- 6 verschiedenfarbige Lebensmittelfarben (oder gelb, blau, rot selber zu grün und lila mischen!)

- **Für die Creme**
- 800 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 400 g weisse Schokolade
- 50 g weiche Butter
- 25 g Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone

- **Extra:** 50 g Marmelade (nach Belieben)

Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C (Umluft) aufheizen. In einer Schüssel das Mehl mit Speisestärke, dem Vanillezucker und Backpulver gut vermischen. In einer Rührmaschine die Eier mit 50 ml Wasser und 200 g Zucker 8 Minuten zu einer weißschaumigen Masse aufschlagen. Die Mehlmischung auf dreimal in die Eimasse unterheben.

Nun den Rührteig in 6 gleiche Portionen aufteilen. Jede Portion mit einer anderen Lebensmittelfarbe einfärben. Jeder Teig muss nun einzeln in eine gefettete kleine Springform (mit Backpapier) gegossen und verteilt werden. Im Ofen bei 190°C 10 Minuten backen. Die einzelnen Böden 5 Minuten abkühlen lassen.

Für die Tortencreme die weiße Schokolade mit geschmolzener Butter langsam bei milder Hitze über einem Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel den Frischkäse mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und Zitronenabrieb gründlich verrühren. Am Besten mit einem elektrischen Rührgerät. Nun die geschmolzene Schokolade zugeben und nochmals gut verrühren.

Zum Fertigstellen der Torte nun nach und nach schichtweise die Creme auf die Kuchenböden streichen. Die Marmelade auf den roten oder blauen Kuchenboden streichen. Zum Schluss die restliche Creme auf und um die Torte streichen.

Die Regenbogentorte mindestens 6 Stunden im Kühlschrank kühlen.

.