

# Regenbogen-Geburtstagstorte

etwa 16 Stücke



aufwändig

☉ bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Dr. Oetker Backspray

### Rührteig:

375 g Butter, weich

400 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

6 Eier

500 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

Dr. Oetker Lebensmittelfarben

(Grün, Gelb, Rot, Blau)

### Füllung:

2 dl Rahm

300 g weisse Schokolade

100 g Lemon Curd -

Zitronencreme

### Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss, ausgewallt

100 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Dr. Oetker Lebensmittelfarben

(Grün, Gelb, Rot, Blau)

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Am Vortag für die Füllung Rahm erhitzen. Schokolade grob hacken und im Rahm unter Rühren schmelzen. Schokoladen-Rahm in eine Schüssel geben die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Rührteig:**

Butter in einer Schüssel mit einem Mixer 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 Backpulver 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 und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 24 Minuten backen.

**Rille: mittlere Rille****Backzeit: etwa 24 Minuten**

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

**4 Füllung:**

Schokoladen-Rahm mit dem Mixer aufschlagen, dann Masse 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 des Schokoladen-Rahm komplett einstreichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5 Dekoration:**

**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 von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Verzierung lässt sich die Torte einfrieren.