

Regenbogen Kuchen

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 125 Min.



Zutaten:

Teig:

225 g Butter, weich
240 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier
300 g Mehl
4 TL Dr. Oetker Backpulver , gestrichen
1 EL Milch
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange)

Crème:

100 g Dr. Oetker Schoko-Chunks weisse Schokolade
500 ml Rahm
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Garnitur:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix (bunte Zuckerstreusel)

1 Vorbereiten:

Springform (Ø20 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die weiche Butter ca. 2 Min. mit dem Mixer geschmeidig rühren. Den Zucker langsam einrieseln und dabeiiterrühren. Vanillin-Zucker und Finesse Geriebene Zitronenschale hinzufügen und gründlich verrühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und jedes etwa eine halbe Minute in den Teig einrühren.

3 Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Hälfte der Mehlmischung mit 1 EL Milch zum Teig geben und mit dem Mixer verrühren.

4 Um den Teig zu färben, diesen in sechs Portionen aufteilen und in separate Gefässe füllen. In jede Schüssel etwas Lebensmittelfarbe geben und gut mit dem Teig verrühren.

- 5 Jeweils eine Farbe in die vorbereitete Springform füllen, den Teig glattstreichen und im vorgeheizten Ofen backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 14 Minuten

- 6 Die fertig gebackenen Böden vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen und den Kuchen mit dem Backpapier für 15 Minuten zum Abkühlen auf ein Gitter stellen. Danach die Springform reinigen, ein neues Backpapier einspannen und die nächste Farbe backen.

7 Crème:

Die weissen Schoko-Chunks im Wasserbad schmelzen, danach die Schüssel aus dem Wasserbad entfernen und min. 10 Minuten abkühlen lassen. Wenn die Schokolade noch zu warm ist, fällt danach der Schlagrahm zusammen.

- 8 Wenn die weisse Schokolade schon fast wieder fest geworden ist, den Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen.

- 9 Die weisse Schokolade mit Hilfe eines Schwingbesens vorsichtig unterrühren.

10 Zusammenfügen:

Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen gut gehäuften Esslöffel der Crème darauf verteilen. Die Crème gleichmässig auf dem Boden verteilen und den nächsten Boden darauflegen.

So weiterfahren, bis der letzte Boden aufgelegt wurde. Danach mit der restlichen Crème die Torte rundherum einstreichen.

- 11 Kurz vor dem Servieren rundherum mit bunten Zuckerstreuseln garnieren.