


Regenbogentorte dekoriert mit farbigen Luftballons

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

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant

weiss, ausgewallt

200 g Dr. Oetker Dekor Fondant

weiss

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-

Garnierschriften Glamour

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 6 Böden in den Farben Rot, Gelb, Blau, Grün, Orange und Lila backen. Dazu den Teig in 6 gleich grosse Portionen teilen. Jede Teigportion mit einer Speisefarbe nach Packungsanleitung einfärben. Für den lilafarbenen Boden zwei Teile rote Speisefarbe und einen Teil blaue Farbe verwenden. Für den orangefarbenen Boden zwei Teile gelbe Farbe und einen Teil rote Farbe verwenden. Den ersten Teig in der Form verstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Rille: mittlere Rille**Backzeit: etwa 25 Minuten**

- 3** Boden sofort vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Die übrigen 5 Böden, wie oben beschrieben, in der erkalteten und gesäuberten Springform backen.

4 Füllung:

Schokoladen-Rahm mit dem Mixer aufschlagen. Mitgebackenes Backpapier von den Böden abziehen. Den dunkelsten Boden auf eine Platte legen. Einen Esslöffel Creme darauf verstreichen und den nächsten Boden auflegen, mit den gefärbten Böden so fortfahren, dass der hellste Boden oben liegt. Die Torte mit der restlichen Creme 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. Die Reste mit dem weissen Dekor-Fondant verkneten, dann vierteln und mit Speisefarbe und etwas Puderzucker beliebig einfärben. Für die Wimpel etwas Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und Dreiecke (Anzahl je nach Schriftzug) mit ca. 2 cm Kantenlänge ausschneiden (Abb. 1). Diese nun mit Zuckerschrift beschriften.



- 6 Für die Luftballons ebenfalls Fondant ausrollen. Um plastische Luftballons zu formen, ein Stück Frischhaltefolie auf den Fondant legen. Mit Hilfe eines Tropfenausstechers durch die Frischhaltefolie einen Luftballon ausstechen (Abb. 2). Das spitze Ende des Tropfen abtrennen und umgekehrt als Knoten an den Luftballon andrücken. Die Wimpel zusammen mit den Luftballons mit Zuckerschrift festkleben und Schnüre zeichnen. Torte sofort servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Verzierung ist die Torte einfrierggeeignet.