

Regenbogentorte

etwa 16 Stücke



aufwändig

bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Eine Springform (Ø 26 cm):****Rührteig:**

375 g Butter oder Margarine, 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)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange)

Füllung:

200 g Rahm
300 g weisse Kuvertüre

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss, ausgewallt
Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour, weisse Farbe
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Am Vortag für die Füllung den Rahm erhitzen. Kuvertüre grob hacken und im Rahm unter Rühren schmelzen. Schoko-Rahm in einen Rührbecher geben und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****2 Rührteig:**

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 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. Den Teig jeweils einzeln in der Form verstreichen und in der Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****Rille: mittlere Rille****Backzeit: etwa 25 Minuten**

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

3 Füllung:

Schoggi-Rahm mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Mitgebackenes Backpapier von den Böden abziehen. Den dunkelsten Boden auf eine Platte legen. Einen Esslöffel Crème darauf verstreichen und den nächsten Boden auflegen, mit den gefärbten Böden so fortfahren, dass der hellste Boden oben liegt. Die Torte mit der restlichen Crème komplett einstreichen und **mind. 3 Std.** in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren Fondant-Decke abrollen und mit etwas Puderzucker auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen. Seitlich andrücken und überstehenden Fondant abschneiden. Für die Wimpel beliebigen bunten 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.



Für die Luftballons ebenfalls bunten 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 Tropfens 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 kann die Torte eingefroren werden.