



REZEPT

WWW.LANDEIUNDCO.DE

# REGENBOGENTORTE

---

ZUTATEN: FÜR EINE RIESIGE TORTE MIT 24 STÜCKEN

---

- 12 Eier
- 540 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 600 g Bio-Dinkelmehl
- 6 TL Backpulver
- Speisefarbe in gelb, grün, blau und rot
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 1 l Milch
- 250 g Butter
- 100 g Puderzucker
- Minimarshmallows
- Pastellstreuselmischung
- Backpapier
- Backform mit einem Durchmesser von 24 cm oder 26 cm
- Winkelpalette, Teigkarte oder sauberes Geodreieck

**1**



## SO MACHST DU DIE BÖDEN:

---



- 6 Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen.
- 240 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker während des Schlagens einrieseln lassen.
- Die 6 Eigelbe einzeln unterziehen.
- 300 g Mehl mit 3 TL Backpulver mischen und auf die Eimasse rieseln lassen. Vorsichtig unterheben.
- Heize den Ofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vor.
- Verteile den Teig in drei Schüsselchen und färbe ihn mit der Speisefarbe bis zur gewünschten Intensität ein. Für lila mischt Du ein paar Tropfen rot mit ganz wenig blau und für orange mischt Du gelb mit etwas rot.
- Lege den Boden der Kuchenform mit Backpapier aus.
- Den ersten Teig einfüllen und ab in den Ofen auf die mittlere Schiene. Dies sollte sofort nach der Teigherstellung passieren, da sonst die Luft aus der Masse entweicht und der Biscuit nicht so locker wird.
- Die Backzeit beträgt circa 15 Minuten, ist aber grundsätzlich von Deinem Ofen abhängig.
- Mache eine Stäbchenprobe: pike mit dem Rückteil eines Streichholzes in den Teig - bleibt kein klebriger Teig hängen, ist der Boden fertig!
- Den Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- Sobald der dritte Boden im Ofen ist, fängst Du mit der zweiten Hälfte vom Teig für die nächsten 3 Böden an. Du gehst genauso vor wie am Anfang.

## UND NUN ZUR BUTTERCREME:

---



- Ein Päckchen Puddingpulver mit 30 g Zucker vermischen und mit 50 ml Milch glatt rühren. Ich mache das in einem Schüttelbecher, das geht schnell und gibt keine Klümpchen, wenn man anständig schüttelt!
- 450 ml Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren.
- Pudding unter Rühren 1 Minute aufkochen. Achtung er brennt schnell an!
- Diesen Vorgang wiederholen!
- Auskühlen lassen.
- Warum ich nicht beide Puddingpäckchen auf einmal verarbeite? Ich persönlich finde es ist mit einem halben Liter Milch einfacher! Bei einem ganzen Liter brennt der Pudding schnell an. Sollte es Dir doch mal passieren, den Pudding sofort in eine Schüssel umfüllen, damit der angebrannte Geschmack sich nicht auf die ganze Puddingmasse verteilt.

## FERTIGSTELLUNG DER CREME:

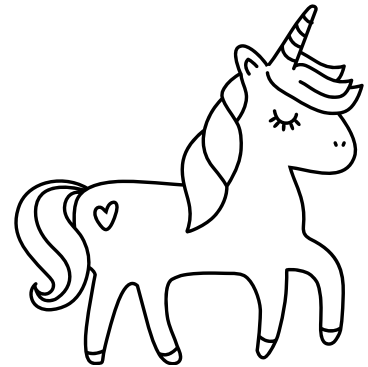
---



- Butter und Puderzucker mit dem Mixer cremig rühren.
- Den Pudding löffelweise unterrühren. Auch hier wichtig: nicht den ganzen Pudding auf einmal reinkippen, da sonst lauter kleine oder auch größere Klumpen entstehen!

## ENDSPURT - NUN WIRD DEKORIERT:

---



- Setze den lilanen Boden auf eine Platte, die Du auch später zum Anrichten verwendest, aber auch in den Kühlschrank bekommst, da Du voraussichtlich die Regenbogentorte nicht mehr großartig bewegen kannst.
- Teile die Buttercreme in 7 Teile ein.
- Verteile den ersten Teil der Buttercreme auf den lilanen Boden und verstreiche sie gleichmäßig. Am Besten geht das mit einem speziellen Buttermesser oder einer Teigkarte. Das hast Du nicht zu Hause? Keine Sorge, notfalls geht das auch mit einem sauberen (!!!) Geodreieck!
- Es folgt der blaue Boden / Buttercreme / grüner Boden / Buttercreme / gelber Boden / Buttercreme / oranger Boden / Buttercreme / roter Boden / Buttercreme
- Den letzten Teil Buttercreme verteilst Du möglichst gleichmäßig auf dem Rand. Kein Problem wenn nicht alles hundert Prozent bedeckt ist... Naked Torten sind im Trend!
- Nun noch die Marshmallows, Steusel oder was auch immer, nach Deinem Geschmack verteilt, das ganze Werk eine Weile im Kühlschrank gekühlt und Voila:

DU BIST STOLZER BESITZER EINER SUPEROBERLECKEREN  
REGENBOGENTORTE!

