

Regenbogentorte für Alle Farben

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig

290 g weiche Butter

230 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

7 Eier

580 g Mehl

1 ,5 Pk. Backpulver

1 Prise Salz

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

360 ml Milch

Lebensmittelfarbe (entweder in 6 Farben oder ihr nehmt 4 und mischt)

für die Buttercreme

500 g weiche Butter

500 ml Milch

2 Pk. Vanillepudding-Pulver

100 g Zucker

1 Eigelb

bunte Streusel

Zubereitung

1. Bevor es an die bunten Böden geht, kümmern wir uns um die Buttercreme. Ihr braucht zuerst 50 ml von der Milch. Darin verrührt ihr das Puddingpulver, den Zucker und das Eigelb. Die anderen 450 ml Milch erwärmt ihr in einem Topf. Sobald die Milch kocht, nehmt ihr sie vom Herd und rührt die Puddingpulver-Mischung mit einem Schneebesen ein. Stellt den Pudding beiseite und lasst ihn abkühlen. Das könnt ihr auch wunderbar am Tag vorher machen. Wenn der Pudding abgekühlt ist, gebt ihr die weiche Butter in Stückchen dazu und verrührt alles mehrere Minuten zu einer hellen Creme. Die Buttercreme sollte jetzt so lange in den Kühlschrank bis ihr sie braucht. Je kühler die Creme, desto besser.
2. Jetzt sind die Böden dran. Die Teigmenge ist für eine 24-cm-Springform berechnet. Ihr könnt aber natürlich auch eine kleinere Form nehmen. Im Internet gibt es diverse „Springform-Umrechner“. Damit könnt ihr die Teigmenge ganz einfach berechnen.
3. Zuerst verrührt ihr die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker. Dann gebt ihr nach und nach die Eier dazu. In einer anderen Schüssel vermischt ihr Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenabrieb und gebt diese Mischung zusammen mit der Milch zur Butter-Zucker-Eier-Masse. Alles gut verrühren.

4. Teilt den Teig auf 6 kleine Schalen auf. Kleiner Tipp: Wenn ihr den Teig vorher abwägt, könnt ihr genau berechnen, wie viel Teig in jede Schale muss. Dann werden die Böden wirklich gleich hoch. Ihr könnt es aber auch einfach nach Gefühl machen. Jetzt kommen die Lebensmittelfarben zum Einsatz. Ob als Tropfen oder als Pulver...völlig egal. Färbt die Teig-Portionen lila, blau, grün, gelb, orange und rot.
5. Jetzt legt ihr die Springform mit Backpapier aus, schüttet die erste Portion Teig in die Form und backt den ersten bunten Boden ca. 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze. Danach lasst ihr den Boden einen Moment auskühlen, nehmt ihn aus der Form und stellt ihn beiseite. Nach und nach werden jetzt insgesamt 6 bunte Böden gebacken. Wichtig ist, dass ihr genug Zeit einplant. 6 Böden brauchen ihre Zeit und müssen wirklich komplett auskühlen, bevor ihr sie mit der Buttercreme stapelt.
6. Ihr beginnt mit dem lila Boden. Legt ihn auf eine Kuchenplatte und bestreicht ihn mit 2-3 Löffeln Buttercreme. Danach kommen die anderen Böden in der Reihenfolge blau, grün, gelb, orange und rot. Immer abwechselnd mit der Creme. Am Ende bestreicht ihr die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme und streut die bunten Streusel drüber. Danach wandert die Regenbogentorte in den Kühlschrank oder direkt auf den Kaffeetisch.