

Regenbogen-Torte

Zutaten für den Rührteig:

- 500 g Butter
- 10 Eier
- 500 g Zucker
- 750 g Dinkelmehl Typ 630
- 5 TL Backpulver
- 2.5 Päckchen Vanille-Zucker
- 15 EL Milch
- Lebensmittelfarben

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und solange rühren, bis der Teig glänzt und der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

Den fertigen Teig wiegen und in 5 kleinere (für 16er-Springformen) und 5 größere Portionen (für 20er-Springformen) teilen. Die Portionen mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben und auf die jeweiligen Formen verteilen. Bei 160 Grad etwa 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zutaten für die Creme:

- 2 Becher Sahne
- Sahnesteif
- 400 g Frischkäse
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 EL Zucker
- nach Geschmack: Zitronensaft

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse mit Vanille-Zucker, Zucker und Zitronensaft verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellung:

Die Böden mit einem scharfen Messer gerade schneiden, die abgeschnitten Reste für die Dekoration aufbewahren. Anschließend die Böden abwechselnd jeweils mit einer dünnen Schicht Creme bestreichen und stapeln. Dabei mit den größeren Tortenböden beginnen. Zur Stabilisierung können Holzstäbe von oben in die Torte gesteckt werden. Abschließend die zehnstöckige Torte vorsichtig von außen mit der restlichen Creme bestreichen. Die abgeschnitten Reste der Böden zerbröseln und die Torte damit dekorieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.02.2023

Koch/Köchin: Lisa Oppermann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen