Regenbogentorte

Die leckere Regenbogentorte ist für Kinder ein Riesenspaß. Für das Rezept braucht man ein wenig Geduld, aber es lohnt sich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

2 Packungen	Backpulver
9 Stk.	Eier
5 Packungen	Lebensmittelfarbe (verschiedene Farben)
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
360 g	Zucker

Für die Creme

500 g	Butter
500 g	Vanillepudding (fertigen oder selbstgemachten verwenden, abgekühlt)
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Diese **Regenbogentorte** ist ein optischer Augenschmaus. Die Eier trennen. Eiweiß zu Eischnee steif schlagen. In einer anderen Schüssel schlägt ein elektrisches Rührgerät Dotter, Salz und Zucker schaumig auf.

2. Mehl und Backpulver versieben. Die Mehlmischung und den Eischnee abwechselnd unter

die Dottermischung heben. Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

3. 5 Schüsseln bereitstellen. Den Teig gleichmäßig auf alle Schüsseln aufteilen und jede Portion mit einer anderen Lebensmittelfarbe sorgfältig verrühren.

4. Eine Springform sorgfältig einfetten oder mit Backpapier auslegen. Jede Schicht der farbigen Teigteile separat für rund 12 Minuten ausbacken, vorsichtig aus der Springform lösen und überkühlen lassen. Dann die nächste Portion einfüllen usw.

5. In der Zwischenzeit Zucker mit Butter schaumig rühren für die Creme. Vanillepudding (fertigen oder selbstgemachten, wichtig: abgekühlt) langsam unterrühren.

6. Die Tortenböden in der Tortenform aufschichten und in jedem Zwischenraum jeweils 3 Löffel der Creme-Mischung verstreichen. Mit einer Schicht Creme auf der Oberfläche der Torte enden.

7. Anschließend die Torte für 1 Stunde ruhen lassen und dann servieren.

Tipp

Die Regenbogentorte ist das Highlight auf jeder Kindergeburtstagsfeier.