Bunte Geburtstagstorte

Nicht ganz einfach in der Zubereitung, aber eine tolle Überraschung für die Kinder: Rezept für eine bunte Geburtstagstorte in allen Farben des Regenbogens!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
6 Packungen	Lebensmittelfarbe (in Pulverform)
460 g	Schokolade (weiße)
800 g	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für die bunte Geburtstagstorte als erstes den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei runde Springformen mit Backpapier auslegen, weiteres Backpapier bereithalten. Wer nur eine Springform hat, hält ein Backpapier gleicher Größe bereit. Das Mehl miit Backpulver und Speisestärke in eine Schüssel sieben, mit dem Schneebesen durchmischen.

2. In eine weitere Schüssel die Eier einschlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen und mehrere Minuten lang weißschaumig aufschlagen. Das Mehlgemisch nun vorsichtig unter den Teig heben.

3. Der Teig muss nun in sechs Portionen aufgeteilt werden, die alle dieselbe Größe haben sollen. Dazu am besten sechs kleine Schüsseln verwenden und die Portionen abwiegen. Jede Portion mit einer anderen Lebensmittelfarbe einfärben (Pulver unterrühren).

4. Die Portionen müssen nun einzeln nacheiniander gebacken werden: Die erste Teigportion in eine Springform streichen, 10 Minuten backen lassen. Unterdessen die zweite Springform mit einer weiteren Teigportion füllen. Nach dem Backen der ersten Schicht diese herausnehmen und die nächste einschieben. Die gebackene Portion mit Backpapier aus der Form nehmen und abkühlen lassen, weiteres Backpapier in die Form legen und die nächste Schicht einstreichen usw. Die gebackenen Böden abkühlen lassen und bei Bedarf mit einem scharfen Messer begradigen.

5. Für die Creme die weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden. Ein Wasserbad ansetzen und die Schokolade darüber langsam schmelzen lassen, dabei rühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Créme frâiche mit dem Rührgerät glatt rühren, dann die geschmolzene Schokolade unterheben.

6. Den ersten Boden in einen Tortenring setzen, darüber die Schokoladencreme dünn aufstreichen. Den nächsten Boden bündig darüber platzieren, die nächste Cremeschicht etc. Solange fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Nach dem Aufsetzen des letzten Bodens die Torte oben und rundum mit der restlichen Creme überziehen. Die Torte beliebig verzieren und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Bei der Dekoration der bunten Geburtstagstorte kann man sich kreativ austoben: Mit geschlagenem Obers, Zuckerperlen, Geburtstagskerzen, Schoko- oder Zuckergussdekor, Waffeln usw.