Regenbogentorte

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Puderzucker	600 g
Mineralwasser, classic	100 ml
Öl	120 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Speisestärke	100 g
Backpulver	2 TL
Lebensmittelfarbe, blau	2 TL
Lebensmittelfarbe, grün	2 TL
Lebensmittelfarbe, gelb	2 TL
Lebensmittelfarbe, rot	2 TL
Butter	200 g
Frischkäse, natur	400 g
Zuckerperlen	100 g

Zubereitung

1. In einer Schüssel Eier, Vanillinzucker und 200 g Puderzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. Mineralwasser und Öl einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vorsichtig unterrühren.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuchenteig auf 6 Müslischüsseln aufteilen. In jede Schüssel jeweils 1 TL Lebensmittelfarbe geben und die Teige kräftig in Lila, Blau, Grün, Gelb, Orange und Rot einfärben. Orange kannst du durch Gelb und Rot mischen. Dazu 1 Teil Rot und 3–4 Teile Gelb in die Schüssel geben und gut verrühren. Lila kann durch 1 Teil blaue und 3–4 Teile rote Lebensmittelfarbe erzielt werden.

3. Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Den ersten bunten Teig in die Springform geben und glatt streichen. Den Boden im vorgeheizten Ofen ca. 13 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen. So mit jedem weiteren Boden fortfahren.

4. Inzwischen in einer Schüssel weiche Butter und 400 g Puderzucker schaumig aufschlagen. Frischkäse unterheben und bis zum Gebrauch kühl stellen.

5. Sobald alle Kuchenböden abgekühlt sind, ca. 2 EL Creme darauf verteilen und Böden übereinanderstapeln. Regenbogenkuchen mit Frosting einstreichen und mit bunten Zuckerperlen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	456 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g