Regenbogentorte

Der Beitrag enthält Werbung sowie Affiliate Links.
Eine farbenfrohe Regenbogentorte ist auf jeder Geburtstagsparty der Hit und ein toller Hingucker zugleich! Die himmlische Torte überzeugt durch die farbenfrohen und weichen Böden und in Kombination mit der zarten Buttercreme wird die Torte zum Geschmackserlebnis schlechthin!

Im Handel ist eine große Auswahl an Lebensmittelfarben erhältlich, auch von vielen unterschiedlichen Herstellen. Es dauerte eine ganze Weile, bis sich bei mir ein optimales und farbenfrohes Ergebnis einstellte. Nicht alle Farben lösten sich bei der Zubereitung schön auf und noch weniger überzeugten durch die Leuchtkraft. Mit den Lebensmittel-Gel-Farben von Wilton konnte ich ein überaus tolle Backergebnis erzielen. Die Gel-Farben lassen sich unkompliziert verarbeiten, sind sehr ergiebig und das Farbergebnis herrlich strahlend. Auch zum Einfärben von Fondant eignen sich die Farben von Wilton bestens, siehe HIER. Die angebrochenen Farben lassen sich übrigens auch eine ganze Weile lagern! Auch nach gut 3 Monaten, gelagert an einem kühlen Ort in der Wohnung, ist die Konsistenz unverändert und die Farben sind nach wie vor herrlich strahelnd.

Hier nun das Rezept für die Regenbogentorte

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Torte mit 18cm Durchmesser eignet sich z.B. diese Kuchenform

Für den Teig:
180g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
120g Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
7 Eier Gr. M ODER 6 Eier Gr. L
265g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. (HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis)
1 P. Backpulver
150g Mineralwasser
Lebensmittelfarben in gelb, orange, rot, lila, grün und blau von Wilton (Achtung! Kommt Lebensmittelfarbe anderer Hersteller zum Einsatz, so kann das Backwerk bezgl. der Textur und Farbe anders ausfallen!)

Für die Buttercreme:
750ml Milch (ggf. laktosefrei)
65g Zucker
2 P. Vanillepuddingpulver
350g Butter (ggf. laktosefrei), Zimmertemperatur

Außerdem:
Glutenfreie Schokolinsen (z.B. M&M`s in der braunen Verpackung, Stand 4.1.21. Achtung, nicht alle Produkte dieser Marke sind glutenfrei!)
ODER Bunte Schokolinsen von Clarana. Das Produkt ist zusätzlich ohne Laktose und Milcheiweiß

1. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Öl cremig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und jeweils gut unterrühren, sodass eine cremige Schaummasse entsteht.
2. Mehl und Backpulver auf die Schaummasse sieben und einen klümpchenfreien Teig herstellen. Das Mineralwasser unterrühren.
3. Den Teig gleichmäßig in sechs Portionen aufteilen und

jeweils in ein Schälchen geben. Jeden Rührteig mit einer Lebensmittelfarbe einfärben.
4. Einen eingefärbten Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform von 18cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 14 Minuten backen.
5. Den fertigen Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nacheinander alle Kuchenböden backen.
6. Während die Kuchenböden nacheinander backen, kann der Pudding für die Buttercreme hergestellt werden. 650ml Milch und Zucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Restliche Milch und Vanillepuddingpulver verrühren, unter die kochende Milch rühren und einmal aufkochen lassen. Anschließend von der Kochstelle nehmen und den Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.
7. Fertigstellung der Buttercreme. Achtung, Butter und Pudding müssen die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Creme! Die Butter mit dem Handrührgerät cremig rühren. Nun den Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren, bis eine cremige und gleichmäßige Buttercreme entsteht.
8. Nun den lila Kuchenboden auf eine Tortenplatte setzen. Etwa ein Achtel der Creme darauf verteilen. So fortfahren, bis alle Kuchenböden darauf platziert sind. Mit der restlichen Creme die Torte ringsum bestreichen.
9. Kurz vor dem Servieren die Torte mit bunten Schokolinsen belegen.

Milchfrei – Tipp: Für die Buttercreme anstatt Milch 750ml Cashewdrink einsetzen. Butter durch 300g vegane Margarine tauschen. Bei Schokolinsen auf Milchbestandteile achten.

Maisfrei – Tipp: Wird eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelmehlbasis eingesetzt, so sind etwa 300g davon nötig. HIER gibt`s Infos, welche Mehlmischungen maisfrei sind.


rezepte-glutenfrei.de


Tanja
rezepte-glutenfrei.de

