

Rainbow cake

Un desert pe care nu te saturi să îl privești

despre 12 - 14 porții



grad de dificultate ridicat

up to 90 Min.



Ingrediente:

Pentru blat:

Formă rotundă de copt (Ø 18 cm)
2 plicuri Mix pentru ceva dulce/Pandișpan Dr. Oetker
10 ouă
60 ml apă
4 pachete Colorant alimentar roșu Dr. Oetker
2 pachete Colorant alimentar galben Dr. Oetker
1 pachet Colorant alimentar verde Dr. Oetker
3 pachete Colorant alimentar albastru Dr. Oetker

Pentru cremă:

2 plicuri Cremă pentru prăjituri cu gust de vanilie cu preparare cu unt
400 ml lapte rece (de la frigider)
300 g unt moale 82% grăsime

Pentru blat:

1. Conținutul celor 2 pachete de Mix pentru blat de tort /pandișpan, ouăle și apa se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul pentru început la viteză mică până se omogenizează compoziția și apoi la viteză mare timp de 5 minute.

2. Compoziția obținută se împarte în mod egal și se pune în șapte boluri. Se adaugă coloranții conform recomandărilor de mai jos.

Pentru blatul roșu: 1 tub colorant alimentar roșu

Pentru blatul portocaliu: 1 tub colorant alimentar galben și 40 picături colorant alimentar roșu

Pentru blatul galben: 1 tub colorant alimentar galben

Pentru blatul verde: 1 tub colorant alimentar verde

Pentru blatul bleu: 35 picături colorant alimentar albastru

Pentru blatul albastru închis: 2 tuburi colorant alimentar albastru și 80 picături (1/2 tub) colorant alimentar roșu

Pentru blatul violet: 2 tuburi colorant alimentar roșu și 30 picături colorant alimentar albastru

3. După coacere, blaturile se lasă la răcit pe un grătar de bucătărie.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: despre 20 - 25 Minute

Pentru cremă:

1. Într-un vas înalt se toarnă 400 ml lapte rece (de la frigider). Laptele proaspăt trebuie înainte fiert și răcit.

2. Se toarnă conținutul plicului peste lapte și se adaugă 300 g unt moale (la temperatura camerei).

3. Se amestecă cu mixerul la viteză mică la început, apoi la viteză mare, timp de 4 minute.

Asamblare:

1. Se pune pe suport o placă circulară cu un diametru puțin mai mare decât al tortului și se pune desupra un strat subțire de cremă. Astfel blatul nu va aluneca. Fiecare blat trebuie uns cu un strat subțire de cremă, apoi cu un strat de aproximativ 2 cm. Blaturile se așează în ordinea din curcubeu.

2. Se unge bine atât ultimul blat, cât și pe margini și se îmbracă tortul într-un strat uniform de cremă.

Tip from the Test Kitchen

- Blaturile se nivelează deoarece vor trebui să stea perfect unul peste altul. Se taie pe margini și din capacul de deasupra cu ajutorul unui cuțit.