

## **Regenbogentorte (Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, (Indigo), Violett)**

7 Tortenplatten mit kleiner Springform 17 cm backen, dazu die Teigmasse durch 7 teilen. Der Ansatz könnte etwas kleiner sein, damit die Schichten nicht zu hoch werden.

### **Zutaten:**

#### **Teig**

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| 350 g        | Butter             |
| 250 g        | Zucker             |
| 2 Prisen     | NaCl               |
| 1 Päckchen   | Vanillezucker      |
| 7            | Eier               |
| 600 g        | Mehl               |
| 1 ½ Päckchen | Backpulver         |
| 4 dl         | Milch              |
|              | Lebensmittelfarben |

#### **Frosting**

|       |              |
|-------|--------------|
| 220 g | Frischkäse   |
| 550 g | Mascarpone   |
| 135 g | Puderzucker  |
| etwas | Zitronensaft |

### **Experimentiervorschrift:**

1. Teig: Butter rühren, Zucker, Salz und Vanillezucker beifügen. Eier schrittweise hineinrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Teigmasse in maximal 7 Portionen teilen und mit den Lebensmittelfarben versetzen und jeweils in die Form geben. Dann die Böden backen (180 °C Umluft).
3. Frosting: alle Zutaten gut vermischen
4. Die Böden jeweils mit Frosting bestreichen und dann aufeinandersetzen. Falls die Böden eine Beule haben, diese begradigen (evtl. mit Schaschlikspießen stabilisieren oder eine sehr hohe Springform nutzen).
5. Schließlich rundum mit Frosting versehen, kühl stellen und kurz vor dem Servieren nach Bedarf verzieren.