


Tęczowy tort

Pyszny tort w tęczowych kolorach

ok. 10 - 12 porcji

   średni

 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

2 opak. Biskoptu Dr. Oetkera
8 szt. jajek
6 łyżek wody
1 opak. Barwnika spożywczego niebieskiego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera

Krem:

200 g masła
600 ml mleka
2 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera

Poncz:

250 ml wody
1 szt. cytryny (sok z 1 cytryny)
1 łyżka cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Przygotuj okrągłą formę o śr. ok. 21 cm, dno tortownicy wyłóż papierem do pieczenia.

2 opakowania biskoptu wsyp do miski, dodaj jajka i wodę. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez ok. 5 minut do uzyskania gładkiej konsystencji. Zważ 5 porcji ciasta po 250 g każda.

Pierwszą część ciasta zabarw połową tubki niebieskiego barwnika, dobrze wymieszaj i przelej do przygotowanej wcześniej foremki.

Drugą część ciasta zabarw dodając pół tubki zielonego barwnika, dobrze wymieszaj, przelej do foremki.

Trzecią część ciasta zabarwioną połową tubki żółtego barwnika i 3 dużymi kroplami barwnika czerwonego dokładnie wymieszaj i przelej do foremki.

Czwartą część ciasta zabarw połową tubki żółtego barwnika, wymieszaj i przelej do foremki.



Piątą część ciasta zabarw $\frac{1}{4}$ tubki barwnika czerwonego, wymieszaj i przelej do foremki.

2 Pieczenie:

Kolorowe biszkopty piecz jeden po drugim. Upieczony blat wyjmij z formy, wystudź i ponownie przygotuj foremkę.

Jeśli posiadasz 2 formy tej samej wielkości można 2 kolory blatów piec równocześnie, wkładając obie formy do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

3 Dekorowanie:

Miękkie masło utrzyj w osobnej misce. Mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość kremu waniliowego i miksuj ok. 3 minuty. Utarte wcześniej masło zmiksuj z ubitym kremem. Z wystudzonych biszkoptów zetnij delikatnie zrumienioną skórkę, usuwając wierzch i boki ciasta. Każdy blat nasącz ponczem – zarówno wierzch jak i spód blatu. Blaty układaj jeden na drugim, przekładając je cienko kremem. Ostatni blat pokryj warstwą kremu wykonując fantazyjne wzory. Boki tortu udekoruj kremem, nakładając go łopatką od dołu ku górze, wygładzając boki.

Przed podaniem tort schłódź kilka godzin w lodówce.

