

Rezept

Buttercremetorte Bunte Karotorte

Ein Rezept von Buttercremetorte Bunte Karotorte, am 27.04.2024

Zutaten

Für die großen Böden:

400 g weiche Butter

400 g Zucker

8 Eier (M)

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

3 TL Vanilleextrakt

400 g Mehl

gelbe und orange Lebensmittelfarbe

Für die kleinen Böden:

300 g weiche Butter

300 g Zucker

6 Eier (M)

1 ½ Pck. Backpulver

1 Prise Salz

2 TL Vanilleextrakt

300 g Mehl

gelbe und orange Lebensmittelfarbe

Für die Buttercreme:

500 g weiche Butter

himmelblaue Lebensmittelfarbe

ca. 1 kg Puderzucker

Für Füllung und Deko:

200 g Pfirsichkonfitüre

bunte Zuckerperlen (Nonpareilles)

Außerdem:

2 Springformen (20 cm Ø)

Butter für die Formen

Kreisausstecher (5, 10 und 15 cm Ø,
ersatzweise Schüssel oder Glas)

2 Springformen (15 cm Ø)

Spritzbeutel mit geschlossener Sterntülle (10
und 14 mm Ø)

Cake Board (20 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (40 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 27 g F, 5 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Für die großen Böden Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig halbieren und eine Hälfte gelb, die andere orange einfärben. Die Teige in die großen Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

2. Für die kleinen Böden den Teig ebenso zubereiten. Dann halbieren und eine Hälfte gelb, die andere orange einfärben. Die Teige in die kleinen Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Buttercreme die Butter cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und alles zu einer streichfesten Creme verrühren. Die Creme halbieren und eine Hälfte hellblau einfärben. Die blaue Buttercreme in den Spritzbeutel mit 14-mm-Sterntülle, die ungefärbte Creme in den Spritzbeutel mit 10-mm-Sterntülle füllen.

4. Alle Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Aus den vier großen Böden mit dem 10-cm-Ausstecher mittig einen Kreis ausstechen. Dann rundum mit dem 15-cm-Ausstecher einen zweiten Kreis ausstechen. Das ergibt je vier große, mittlere und kleine Ringe in Gelb und Orange. Die Ringe nun wieder farblich abwechselnd zu vier Böden zusammensetzen. Mit den vier kleinen Böden ebenso verfahren, dabei den 5-cm und den 10-cm-Ausstecher verwenden.

5. Einen großen »geringelten« Tortenboden auf das Cake Board setzen und mit Konfitüre bestreichen. Den zweiten Tortenboden mit entgegengesetztem Farbverlauf daraufsetzen und ebenfalls mit Konfitüre bestreichen. So fortfahren, bis alle Böden gestapelt sind. Die Torte rundum mit einer dünnen Schicht blauer Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kühlen. Die kleine Torte ebenso zusammensetzen, mit einer dünnen Schicht ungefärbter Creme einstreichen und ebenfalls kühlen. 3 EL ungefärbte Creme beiseitestellen und mit dem Rest am Rand der kleine Torte eine zweite Schicht Buttercreme auftragen. Glatt streichen und die Zuckerperlen daraufstreuen.

6. Die Torten aufeinandersetzen. Den Rand der großen Torte mit blauen Buttercremerüschen verzieren. Dafür senkrecht von oben nach unten eine flache Kringelreihe aufspritzen. Die nächste Reihe leicht überlappend ansetzen. Mit der übrigen ungefärbten Creme kleine Tuffs an den unteren Rand und auf die kleine Torte spritzen.