Rezept

Buttercremetorte Somewhere over the rainbow

Ein Rezept von Buttercremetorte Somewhere over the rainbow, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Deko:

- **50 g** roter Fondant
- **50 g** grüner Fondant
- **50 g** gelber Fondant
- silberner Dekorzucker (Streuzucker)

Für den Teig:

- **400 g** weiche Butter
- **400 g** Zucker
- **8** Eier (M)
- **1 Pck.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **2 TL** Vanilleextrakt
- **400 g** Mehl
- lila, blaue, grüne, gelbe, orange und rote Lebensmittelfarbe

Für die Frischkäsecreme:

- **4** Passionsfrüchte
- **150 g** Mascarpone
- **200 g** kalte Sahne
- **150 g** Doppelrahmfrischkäse
- **100 g** Puderzucker

Für die Buttercreme:

- **500 g** weiche Butter
- **1 kg** Puderzucker
- **2 TL** Vanilleextrakt
- rote, lila, blaue, grüne, gelbe und orange Lebensmittelfarbe

Außerdem:

- Herzausstecher (5 cm)
- **2** Springformen (15 cm)
- Cake Board (15 cm)
- **6** Spritzbeutel mit Rosentüllen (15 mm Ø)
- **3 Stücke** Wickeldraht (20 cm lang)
- Butter für die Formen
- Drehteller

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal, 61 g F, 8 g EW, 114 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko die Fondants weich kneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Je ein Herz ausstechen, auf ein Drahtstäbchen stecken und ca. 3 Std. trocknen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in sechs Portionen teilen und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe einfärben. Die ersten beiden Teige in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Die Kuchen leicht abgekühlt aus den Formen lösen und auskühlen lassen. Die übrigen Teige ebenso backen.

3. Für die Frischkäsecreme die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen und dabei 40 ml Saft auffangen. Frischkäse und Mascarpone cremig rühren. Passionsfruchtsaft und Puderzucker nach und nach unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme ca. 30 Min. kühlen.

4. Die Böden mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit dem lila Boden beginnend in Regenbogenfarben stapeln. Mit dem roten Boden abschließen. Die Torte auf das Cake Board setzen und auf den Drehteller stellen.

5. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. 6 EL davon beiseitestellen, die restliche Buttercreme in sieben Portionen teilen. Zwei Portionen zusammennehmen und rot einfärben, die restlichen Portionen in je einer weiteren Farbe färben.

6. Die Torte zuerst rundum mit einer dünnen Schicht der ungefärbten Buttercreme einstreichen. Dann die Oberseite mit roter Buttercreme glatt bestreichen und die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

7. Die farbigen Buttercremes in die Spritzbeutel füllen. Mit lila Buttercreme beginnend eine Rüschenreihe um den unteren Tortenrand spritzen. Dafür die Tülle mit dem dünnen Ende nach unten halten und an die Torte anlegen. Die Buttercreme mit gleichmäßigem Druck und leichten Auf- und Abbewegungen mit einer Hand aufspritzen und dabei mit der anderen Hand den Teller drehen. Sobald eine Rüschenreihe abgeschlossen ist, die Tülle absetzen. Mit den restlichen farbigen Cremes wiederholen und die Torte so von unten nach oben in Regenbogenfarben einspritzen. Mit roter Buttercreme abschließen und auch die Oberfläche mit roten Rüschen verzieren. Die Fondantherzen in die Torte stecken und die Oberfläche mit Dekorzucker bestreuen.