

Rezept

Kunterbunte Geburtstagstorte

Ein Rezept von Kunterbunte Geburtstagstorte, am 18.04.2024

Zutaten

Für die Böden:

6 Eier (M) (Raumtemperatur)	200 g Dinkelmehl (Type 630)
4 TL Weinstein-Backpulver	20 g Speisestärke
20 g Dattelsüße	

Für die Creme:

500 g Frischkäse	¼ TL gemahlene Bourbon-Vanille
blaue und pinke natürliche Lebensmittelfarbe (Pulver)	200 g Sahne
6 Kiwis	1 Mango

Außerdem:

Springform (18 cm Ø)	Öl und Mehl für die Form
----------------------	--------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 270 kcal, 15 g F, 9 g EW, 23 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für die Böden 3 Eier in der Küchenmaschine auf höchster Stufe in ca. 7 Min. schaumig aufschlagen, dann auf mittlerer Stufe ca. 3 Min.iterrühren. 100 g Mehl, 2 TL Backpulver, 10 g Stärke und 10 g Dattelsüße mischen. Die Hälfte der Mehlmischung auf die Eiermasse sieben und mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben, dann die zweite Hälfte daraufsieben und unterheben. Den Teig in die Form füllen, glätten und im Ofen (Mitte) 13-14 Min. backen. Den Boden leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und ca. 1 Std. auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten ebenso einen zweiten Biskuitboden zubereiten.
- Inzwischen für die Creme Frischkäse und Vanille verrühren. Je 125 g abnehmen und in Schüsseln mit je 2 TL Lebensmittelfarbe hellblau und rosa einfärben, kühlen. Die Sahne steif schlagen und die restliche Creme (250 g) unterheben. 12 EL helle Creme zu Einstreichen abnehmen und kühlen.
- Die Mango schälen, das Fruchtfleisch flach vom Stein schneiden und klein würfeln. Unter die helle Creme heben. Die Kiwis schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

4. Jeden Biskuitboden waagrecht halbieren, sodass 4 Böden entstehen. Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen. Mit einem Drittel der Kiwischeiben belegen und ein Drittel der Mangosahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und andrücken. Ebenso mit Kiwis belegen und mit Mangosahne bestreichen. Mit dem dritten Boden wiederholen und mit dem vierten Boden abdecken. Oberfläche und Rand der Torte mit einem Palettenmesser mit der übrigen hellen Creme (12 EL) einstreichen.
-
5. Für die Deko mit zwei kleinen Palettenmessern oder mit dem Rücken zweier Teelöffel jeweils etwas hellblau und rosa gefärbte Creme aufnehmen und die Torte von oben beginnend mit Klecksen verzieren. Die Kleckse dabei mit einer Bewegung von unten nach oben auftragen. Die Torte mindestens 2 Std. kühlen.