Rezept

"So bunt, so schön"-Motivtorte

Ein Rezept von "So bunt, so schön"-Motivtorte, am 14.02.2026

Zutaten

- **1** Rezept Zitronen-Mandel-Boden (siehe Rezept-Tipp; in 2 Springformen à 0 cm Ø gebacken)
- gelbe Lebensmittelfarbe (am besten jeweils fettlösliche Pulverfarbe)
- **3** Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø)
- **½** Rezept Vanillecreme (siehe Rezept-Tipp)
- **2** Rezepte Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)
- rote Lebensmittelfarbe
- blaue Lebensmittelfarbe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Böden waagrecht halbieren. 3 Platten mit je einem Drittel Vanillecreme bestreichen und zu einer Torte stapeln. Unbestrichene Platte obenauf legen. Die Torte rundherum dünn mit einem Viertel der Buttercreme einstreichen. 1 Std. kalt stellen.

2. Die restliche Buttercreme dritteln und mit der Lebensmittelfarbe jeweils in Gelb, Rot und Blau einfärben. Jede Buttercremefarbe in einen Spritzbeutel füllen.

3. Jetzt am Tortenrand in einer senkrechten Reihe rote Cremekreise aufspritzen. Eine kleine Winkelpalette oder einen Teelöffel in die Mitte des ersten Kreises setzen, leicht andrücken und nach links wegziehen. Bei den restlichen Kreisen genauso vorgehen. Dann rechts daneben eine weitere Reihe blauer und dann gelber Kreise formen. So fortfahren, bis der Tortenrand bedeckt ist.

4. Auf die Oberseite der Torte von außen beginnend rundherum abwechselnd Reihen aus blauen, roten und gelben Kreise aufspritzen, diese aber mit der Palette oder dem Löffel nicht zur Seite, sondern zum Rand hin glatt wegziehen.