

Szivárványtorta

Hozzávalók:

az 5 lapos tortához:

5x2 db tojás

5x14 dkg cukor

5x18 dkg liszt

5x75 ml olaj

5x75 ml tej

5x6 gr sütőpor

5x1/2 kiskanál (sárga, piros, kék, zöld színű)
ételfesték

a krémhez:

2 db citrom reszelt héja

2-3 db citrom leve

50 dkg mascarpone

10 dkg vaj

1 tasak Gála vaníliás pudingpor (nem főzős)

ízlés szerint porcukor

a díszítéshez:

4 dl Hulala cukrászhab

koktél cseresznye



Elkészítés:

Az öt tortalapot külön-külön sütjük meg egy kb. 24 cm-es, kapcsos tortaformában. A tortaformát kivajazzuk, az aljára pedig sütőpapírt vágunk. A sütőt 200 fokra előmelegítjük, és a lapot kb. 15 perc alatt készre sütjük. Ha a lap kihűlt a tetejét egyenesre vágjuk.

1-1 lap elkészítése:

A tojás sárgákat a cukor felével habosra kavargatjuk, majd apránként hozzáadjuk az olajat és a tejet, elkeverjük a sütőporos liszttel, a maradék cukorral, végül óvatosan belevegyítjük a habbá vert tojásfehérjét, és az egyik színű ételfestéket. A formába simítjuk, és készre sütjük. Ugyanígy járunk el a többi lap esetében is, csak az ételfesték színe változik. (Az 5. lapba nem teszünk színezéket.)

A krémhez:

A citromok reszelt héját elkeverjük a mascarponével. A leírás szerint elkészítjük a vanília pudingot, és a porcukorral habosra keverjük a vaját. Végül váltogatva a vajhoz keverjük a mascarponét, pudingot, citromlevet. A tortalapokat egymásra rétegezve - alulra kerüljenek a sötétebb színek - megkenjük a citromkrémmel. A cukrászhabot felforrasztjuk, és a torta tetejére, oldalára elsimítjuk, majd a tetejére habzsákból rózsákat nyomunk. A rózsák tetejére 1-1 koktél cseresznyét helyezünk, végül néhány órára a hűtőszekrénybe tesszük.