

Torte: colorato „gelato di limone“

## Für den Teig:

Zutaten	18 cm Form	16 cm Form
Öl	270 ml	240 ml
Milch	135 ml	120 ml
Mineralwasser	135 ml	120 ml
Mehl	405 g	360 g
Backpulver	¾	2/4
Ei(er)	5	4
Zucker	170 g	150 g
<b>Lebensmittelfarbe:</b>	lila, blau, grün, gelb, orange und rot	
Oreo Kekse	2 Packen	1 Packen
Weißer Schokolade	50 g	30 g
Zitronen Aroma	halbes Glas	X

## Zubereitung:

- Eier mit dem Zucker weißschaumig aufschlagen (bis sich Volumen verdreifacht )
- Milch, Mineralwasser und Öl gründlich unter die Eiermasse rühren.
- trockenen Zutaten über die Eiermasse sieben und vorsichtig unterrühren  
**VORSICHT:** bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind
- \*den Teig in 5 Portionen teilen (18cm), 2 Portionen teilen (16 cm) und mit Pastellfarbe einfärben
- Teige einzeln in 18/16 cm Backformen füllen und bei 160 °C ca. 20 - 25 Minuten backen.
- Nach dem Backen, die Böden erkalten lassen.

- \*18 cm Form: bei 2 Böden zerhackte Oreo Kekse hinzugeben  
2 Böden mit weißer Schokolade, 1 Boden mit Zitronen Aroma
  - \*16 cm Form: 1 Boden Oreo Kekse, 1 Boden Schokolade
- Alle Zutaten vor dem Backen hinzugeben!

## „Füllung“ Lemon Curd

## Zubereitung:

Butter	150 g
Zucker	500 g
Zitrone(n)	6
Ei(er)	6
Aroma, (Citroback)	evtl.

- Butter im Topf zerlassen
- Zitronensaft, Citroback bzw. Zitronenschale und Zucker zufügen (gut verrühren)
- Die Eier aufschlagen, gründlich verquirlen, durch ein feines Sieb in den Topf geben
- bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen so lange rühren, bis es zu einer Creme andickt.

## Ganache: (Schoko-/Zitronensahne)

## Zubereitung

Sahne	400 g
Schokolade weiß	100 g 400 g
Buttermilch-Zitronen-Schokolade (RitterSport)	150 g Sahne
Sahnesteif	4 Pck.

- die Sahne in einem Topf erwärmen
- den Herd ausschalten und Schokoladen Callets hinzugeben
- Den Topf von der Herdplatte ziehen und 1-2 Minuten stehen lassen
- umrühren, bis keine Schokoladenstücke mehr vorhanden sind
- auf Raumtemperatur abkühlen lassen, danach in den Kühlschrank stellen, bis die Creme Kühlschranktemperatur angenommen hat.  
Abkühlzeit dauert mehrere Stunden.
- Schokoladensahne mit einem Mixer kurz aufschlagen.

## Zusammensetzung

Am Anfang die Ränder/Boden angleichen, so dass es einen ebenmäßigen Boden ergibt. **Die Reste aufheben!**

### 18 cm Form

Den 1. Boden (Oreo) auf eine Tortenplatte setzen und mit Zitronen Curd bestreichen.  
etwas weiße Creme darauf geben und glatt verstreichen.

Den 2. Boden (Schokolade) aufsetzen, die Schokoladensahne aufstreichen.

Den 3. Boden (Oreo) aufsetzen und mit Zitronen Curd bestreichen.  
etwas weiße Creme darauf geben und glatt verstreichen.

Den 4. Boden (Schokolade) aufsetzen und Schokoladensahne aufstreichen.

Den 5. Boden (Zitrone) aufsetzen

### 16 cm Form

Den 1. Boden (Oreo) auf die Böden setzen und mit Zitronen Curd bestreichen.  
etwas weiße Creme darauf geben und glatt verstreichen.

Den 2. Boden (Schokolade) aufsetzen, die Schokoladensahne aufstreichen.

Anschließend die Regenbogentorte mit der Schokoladensahne vollständig einstreichen und den Überstand mit einer Teigkarte abziehen bis eine gleichmäßige Oberfläche entstanden ist. Danach die Torte für mindestens 30 Minuten kühl stellen.

**Boden-Reste:** in eine Schüssel geben mit der „rest Sahne“ und verkneten, evtl. etwas Lemon Curd unterrühren bis eine klebrige Masse entsteht. Daraus eine Kugel formen.

## die Deko

Fondant ausrollen und über den ersten Kuchen geben (18 cm). Gut verstreichen!

Das gleiche wird mit dem kleineren Kuchen gemacht.

Dunkle Schokolade verflüssigen und die Ränder am Boden bestreichen und mit Streusel verzieren. Die **Eiskugel** auf den Boden befestigen und die flüssige Schokolade danach über die beiden Kuchen laufen lassen, sodass kleine Laufbahnen entstehen. Danach die Eiswaffel oben mit Schokolade befestigen. (Schokolade aushärten lassen)

Wer möchte kann ein Dreieck aus dem Kuchen raus schneiden und die Fläche mit Blumen verzieren

**Blumen:** Fondant ausrollen und mit Formen ausstechen. Mit Lebensmittelfarbe bestreichen und mit Schokolade am Kuchen befestigen.

**TIPP:** damit die Böden aufeinander besser halten, einen Schaschlikspieß nehmen und von oben nach unten durchstechen. Garantiert besseren halt

