

Szivárvány torta

Hozzávalók 1 tortalaphoz ø 26 cm

240 g rétes liszt, 240 g porcukor, 6 tojás, 1 csomag vaníliás cukor, ½ csomag sütőpor, 2 evőkanál olaj, 6 evőkanál forró víz, 4 cukrászati ételfesték gél

Elkészítés

Válassza szét a tojások sárgáját és fehérjét, majd a fehérjéből verjen kemény habot. A sárgáját keverje el a cukorral, adja hozzá a vaníliás cukrot is. Keverje habosra a masszát, közben lassan adagolva, állandó kevergetés mellett adja hozzá az olajat és a forró vizet. A lisztet és a sütőport keverje össze, majd fokozatosan adja hozzá a sárgás masszához, végül keverje hozzá a tojásfehérje habot is. Így kap kb. 900 g világos tésztát, amely 1 szivárvány tortalaphoz megfelelő mennyiség.

Hasznos tipp: Az ízek kihangsúlyozása érdekében a kész tésztához adjon egy kanál citromlevet és egy citrom reszelt héját.

Színezés

Ossza el a tésztát 4 eltérő mennyiségű részre: 450 g, 250 g, 150 g és 50 g, és minden egyes részt színezzon meg különböző színű ételfestékkel.

Tészta formába öntése

Öntse a különböző színű tésztákat a szétszedhető kerek tortaformába (ø 26 cm), melyben előzőleg elhelyezte a formázót. Fokozatosan haladjon a forma szélétől a közepe felé (1).

Sütés

A formázót óvatosan emelje ki (2) és süsse a szivárvány tortalapot 160 °C-on kb. 40 percig (3).

Díszítés

Kenje be mázzal a kihűlt tortalapot. Díszítse tejszínhabbal, gyümölccsel, csokoládéforgáccsal stb. (4).

Hasznos tipp

Ha a szivárvány tortát a ø 28 cm-es formában készíti, növelje meg a hozzávalók mennyiségét a receptben megadott mennyiségek negyedével. Ha a ø 20 cm-es formát használja, csökkentse a hozzávalók mennyiségét a kétharmadára, a ø 18 cm-es forma használatánál pedig a felére. Ha a szivárvány tortát a ø 18 vagy a ø 20 cm - es formában készíti, csak a formázó belső részét használja (5).

Sakktábla torta

Hozzávalók 2 tortalaphoz ø 26 (1 sötét és 1 világos alap)

Ugyanazokat a hozzávalókat használja, mint a szivárvány torta készítésénél (lásd fentebb), de a mennyiségek kétszeresével dolgozzon. A tészta egyik felét (kb. 900 g), melyből a sötét alapot készíti, ételfesték helyett színezz 30 g kakaóporral.

Elkészítés

A tésztát ugyanúgy készítse el, mint szivárvány torta esetében.

Színezés

Ossza a tésztát két részre (2 x 900 g), a barna alapnak szánt tésztát színezz kakaóval és adjon hozzá 1 tojásfehérjéből készült habot.

Sütés

Süsse a világos és sötét tésztákat a kerek, szétszedhető tortaformában (ø 26 cm) kb. 40 percig 160 °C-on.

Kivágás

Mindkét kihűlt lapot vágja két egyforma vastag szeletre (6) és vágjon ki belőlük köröket a formázó segítségével (7).

Összeállítás

A kivágott körökből alakítsa ki a torta alsó szintjét. Kezdje a legnagyobb körrel, amelybe fokozatosan helyezzen el a kisebb köröket váltogatva a színeket (8).

Az összeállított alsó szintet kenje meg lekvárral vagy krémmel (9).

Helyezze az alsó szint legnagyobb körére az ellentétes színű, legnagyobb kört, és állítsa össze a második szintet is (10).

Ismételje meg a folyamatot a felső két szint esetében is, az utolsó szintet ne kenje meg (11).

Díszítés

Vonja be mázzal a sakktábla tortalapot és díszítse tejszínhabbal, gyümölccsel stb. (12)

Hasznos tipp

Ha a sakktábla tortát a ø 18 cm-es formában készíti, csökkentse a felére a receptben megadott hozzávalók mennyiségét, a lapok kivágásához csak a formázó belső részét használja (13).