

SALLYS REGENBOGENTORTE / RAINBOWCAKE



Hallo meine Lieben,

diese Torte habe ich meiner Schwester zum Geburtstag gebacken und auch euch scheint sie sehr gut gefallen zu haben! Das Rezept ist nicht neu. Ich habe das bekannte Zitronentorten-Rezept von mir verwendet, da ich diesen sehr gerne mag

Ihr könnt den Teig übrigens auch in einer kleineren Form backen, dann wird die Torte etwas höher 18 cm kann ich mir gut vorstellen

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Die Ganache am besten schon zu Beginn herstellen, damit sie schön kalt wird!
Das Video zur Ganache findest du hier.

Ich hoffe, dass euch das Video gefällt

Bis bald,
eure Sally <3

TEIG:

- 6** Eier
- 200 g** Puderzucker
- 120 g** Öl
- 100 ml** Wasser (sprudelnd)
- 60 g** Zitronen (Saft)
- 150 g** Mehl
- 150 g** Speisestärke
- 1** Backpulver

LEBENSMITTELFARBEN:

- Lebensmittelfarbe (pink)
- Orangen
- Lebensmittelfarbe (gelb)
- hellgrün
- Lebensmittelfarbe (türkis)
- lila (gemischt aus pink, türkis, rot)

ZITRONENCREME:

- Zitronen (Saft)
- Wasser
- 60 g** Zucker
- 1.5 EL** Speisestärke
- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart

SALLYS REGENBOGENTORTE / RAINBOWCAKE



GANACHE:

- 150 g** Sahne
- 300 g** weiße Schokolade