

# Rainbow Layer-Cake

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 100 Min.



## Zutaten:

### Limettenauszug zum Vorbereiten:

Saft von 4 Limetten  
100 g gesiebter Staubzucker  
100 g Butter  
20 ml Wasser

### Biskuitmasse für 3 Biskuitscheiben:

4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
100 g glattes Mehl  
60 g flüssige, warme Butter  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl

### Biskuitmasse für weitere 3 Biskuitscheiben:

4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
100 g glattes Mehl  
60 g flüssige, warme Butter  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl

### Limetten-Creme:

vorbereiteter Limettenauszug  
400 g Mascarpone  
½ l flüssiges Schlagobers

### Zum Bestreuen und Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl  
Dr. Oetker Streudekor Schoko & Crispies Mix

## 1 Limettenauszug zum Vorbereiten:

Für den Limettenauszug Limettensaft mit Staubzucker, Butter und Wasser aufkochen und einige Minuten zu leicht sämiger Konsistenz leicht köcheln lassen. Den Limettenauszug im Kühlschrank erkalten lassen, oder am Vortag vorbereiten.

## 2 Biskuitmasse für 3 Biskuitscheiben:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in 3 Teile teilen. Jeweils 20 g der Butter mit Speisefarbe verrühren und vorsichtig in die Masse einrühren.

## 3 Die gefärbten Massen rund (26 cm Ø) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Die übrigen 2 Biskuitscheiben ebenso backen.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

## 4 Den Vorgang für weitere 3 verschieden farbige Biskuitscheiben wiederholen.

5 **Limetten-Creme:**

Limettenauszug mit Mascarpone und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen.

6 Die Biskuitscheiben mit 2/3 der Creme zusammensetzen und mit der übrigen Creme die Torte bestreichen.

7 **Zum Bestreuen und Dekorieren:**

Die Torte vor dem Servieren mit Streudekor bestreuen und mit Crispies Mix dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei Ober-/Unterhitze nur 1 Scheibe backen. Beim Backen mit Heißluft können 2 Scheiben gleichzeitig ins Backrohr geschoben werden. Nach der halben Backzeit sollten die Bleche jedoch getauscht werden.