Tęczowy torcik z kremem

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 400 g
- cukier puder - 200 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 6 łyżeczek
- cukier wanilinowy Gellwe 15 g - 1 opakowanie
- jajka (rozmiar L) - 6 sztuk
- masło lub margaryna - 350 g
- mleko - 100 ml
- barwniki spożywcze (żółty, czerwony i niebieski) - 3 opakowania

KREM KARPATKOWY:

- krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 400 ml
- śmietanka 30% - 50 ml

KREM ŚMIETANKOWY:

- śmietanka 30% - 200 ml
- śmietanex Gellwe - 1 opakowanie
- cukier puder - 1-2 łyżki

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Miękkie masło utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym na puch. Ciągle ubijając dodawaj najpierw po jednym jajka, a następnie partiami mąkę z proszkiem do pieczenia i mleko.

2. Otrzymaną masę podziel na 6 równych części. Do każdej z trzech części ciasta dodaj po szczypcie barwnika spożywczego i wymieszaj. Otrzymasz w ten sposób ciasto: żółte, czerwone i niebieskie.

3. Aby otrzymać ciasto pomarańczowe należy pomieszać odrobinkę barwnika żółtego i czerwonego. Aby otrzymać ciasto zielone należy wymieszać odrobinę barwnika niebieskiego z żółtym. Aby otrzymać ciasto fioletowe należy wymieszać odrobinkę barwnika czerwonego i niebieskiego.

4. Małą tortownicę o średnicy 18-20 cm (lub najlepiej 2 identyczne) wyłóż na dnie papierem do pieczenia. Do każdej formy wkładaj porcje ciasta i równo rozprowadź. Foremki wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 20 minut w temperaturze 180°C. Upiecz w ten sposób 6 kolorowych krążków ciasta. Gdy wystygną, zetnij z wierzchu nierówności.

5. Przygotuj krem karpatkowy. Do zimnego mleka wlej śmietankę, wsyp krem i miksuj na najwyższych obrotach miksera około 3 minut.

6. Na paterze połóż krążek ciasta i posmaruj warstwą kremu. Przykryj kolejnym krążkiem ciasta i warstwą kremu. W ten sposób ułóż wszystkie

krążki. Resztą kremu posmaruj boki tortu. Resztki ściętego ciasta pokrusz i posyp nimi boki tortu.

7 Przygotuj krem śmietankowy. Śmietanex wymieszaj z cukrem pudrem. Schłodzoną śmietankę lekko ubij, dodaj Śmietanex z cukrem pudrem i ubijaj, aż śmietanka będzie sztywna. Ubitą śmietanę wyłóż na wierzch torcika. Udekoruj wg uznania.

8 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tęczowy torcik z kremem

Krem do karpatki

Pyszny krem do karpatki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g