Tęczowy torcik z kremem

Czas przygotowania: **45 min**

Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Krem do karpatki Śmietanex Cukier wanilinowy 15g Proszek do pieczenia 30g	**CIASTO - składniki** 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 - składniki** krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie mleko - 400 ml śmietanka 30% - 50 ml **KREM ŚMIETANKOWY - składniki** śmietanka 30% - 200 ml śmietanex Gellwe - 1 opakowanie cukier puder - 1-2 łyżki

Krok	Opis 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!