

NEU DENKEN.
MIT VOLLER ENERGIE.

GASAG

Blaue Vanille-Ombre-Torte – MitVergnuegen.de/BackVergnuegen für GASAG

ZUTATEN

450 g Mehl
340 g Zucker
2 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
2 Vanilleschoten
500 ml Sprudelwasser
100ml pflanzliches Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

600ml kalte Sahne zum Aufschlagen
3 Packungen Sahnesteif
1 Packung Lebensmittelpulver: Farbe Blau

ZUBEREITUNG

1. Die Vanilleschoten halbieren und mit dem Messerrücken die Vanillesamen herauskratzen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillepulver und Vanillesamen in eine große Schüssel geben und mit einem Rührbesen gut umrühren.
3. Sprudelwasser und Öl hinzugeben und noch mal umrühren. So lange wie nötig, aber so kurz wie möglich.
4. Eine kleine Kuchenform (Durchmesser 12-14cm) mit Backpapier auslegen und einfetten.
5. Den Teig vierteilen und nun nach und nach für 45 Minuten bei 180°C im Ofen backen.
6. Am Ende solltet ihr vier gleich große Kuchenböden erhalten, die ihr komplett auskühlen lasst.

In der Zeit könnt ihr schon mal eure kalte Sahne und euer Sahnesteif in eine Schüssel geben und so lange mixen, bis die Sahne steif ist.



7. Nun die Sahne gleichmäßig in vier Gefäße verteilen.
8. In drei der vier Gefäße gebt ihr etwas von dem färbendem Lebensmittelpulver. Achtet darauf, dass ihr drei verschiedene Blautöne erhaltet, von hell, mittel bis dunkel. Direkt wieder kalt stellen.
Nun stapeln! Zuvor die Kuchenböden mit einem langen Brotmesser begradigen, sodass sie besser aufeinander liegen. Dafür einfach die Kuchenbodendeckel abschneiden. Alle vier Böden aufeinander stapeln und dazwischen etwas von der weißen Sahne verteilen.
9. Sind alle vier Böden übereinander gestapelt, kommen nun die drei blauen Töne der Sahne zum Einsatz.

Beginnt den dunkelsten Blauton am unteren Dritten der Torte zu verteilen. Danach verteilt ihr den hellen Blauton am oberen Dritten der Torte. Der mittlere Blauton kommt nun in die Mitte der beiden Töne.

Versucht nun die Schichten ein wenig zu verbinden. Hilfreich ist hier ein Cremespachtel, aber auch ein Brotmesser tut's.

10. Die Torte sofort wieder kalt stellen und kurz vor dem Servieren erst heraus holen. Die Torte sollte innerhalb von einem Tag gegessen werden. Yum!

Viel Spaß beim Nachbacken!