

## ZUTATEN

### KUCHEN:

4 Eiweiß  
 320g Zucker  
 1/2 TL Salz  
 150g Butter  
 100g Palmin Soft  
 2 TL Vanilleextrakt  
 250ml Buttermilch  
 450g Mehl  
 1/2 Pkg Backpulver  
 Lebensmittelpasten in Türkis  
 Grasgrün und Pink

### FROSTING:

400g Butter  
 320g Puderzucker  
 1 TL Vanilleextrakt

### BAISER:

3 Eiweiß  
 150g Zucker  
 Prise Salz  
 Lebensmittelpasten in Türkis,  
 Grasgrün und Pink

## BUNTE BAIER TORTE

Wichtig: Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Buttermilch, Eier, Palmin und Butter also bereits einen Abend vorher aus dem Kühlschrank nehmen (!!)

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen die Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Sobald das Eiweiß schaumig ist, die Hälfte des Zuckers (=160g) einrieseln lassen und weiter mit dem Handrührer/der Küchenmaschine aufschlagen. Nach ca. 3-5 Minuten ist eine feste Baisermasse entstanden. Beiseite stellen
3. In einer neuen Schüssel die Butter zusammen Palmin, dem übrigen Zucker und dem Vanilleextrakt schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch zum Teig geben. Baisermasse vorsichtig unter den Teig heben (nicht schlagen!) und diesen anschließend auf drei Schüsseln verteilen. Diese nun mit Lebensmittelpasten in Türkis, Pink und Grasgrün einfärben und anschließend in drei mit Backpapier ausgelegte Ø18cm Springformen gießen (ihr könnt die Teige natürlich auch nach und nach backen, wenn ihr - wie normale Leute und nicht Food Blogger - nur eine Form habt). Natürlich funktioniert die Torte auch in anderen Größen, nur müsst ihr dann die Backzeit anpassen
4. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe darf kein Teig mehr am Holzstab kleben bleiben. Sollte dies der Fall sein: So lange weiter backen, bis der Kuchen wirklich fertig ist. Anschließend gut auskühlen lassen - optimaler Weise 2 Stunden
5. Während der Kuchen auskühlt kann der Baiser gebacken werden: Ofen auf 120°C herunter stellen. Eiweiß mit einer Prise Salz auf höchster Stufe schaumig aufschlagen und nach und nach Zucker zugeben. Nach 3-5 Minuten ist eine feste Baisermasse entstanden. Einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle vorbereiten und mit Hilfe eines z.B. Pinsels Streifen der verschiedenen Lebensmittelpasten in den leeren Spritzbeutel malen. Nun den Baiser einfüllen und Tupfen in verschiedenen Größen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Durch das Drücken nimmt der Baiser die Farben im Spritzbeutel an, sodass die bunten Streifen entstehen
6. Baiser im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen
7. Für die Buttercreme weiche Butter ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen und nach und nach den Puderzucker und den Vanilleextrakt dazu geben. Weiterschlagen, bis eine helle, fluffige Masse entstanden ist
8. Sobald Kuchen und Baiser ausgekühlt sind, den grünen Kuchen auf einen Teller/Tortenplatte setzen und mit 1/3 der Buttercreme bestreichen. Pinken Kuchenboden darauf setzen und fest drücken. Das zweite Drittel der Creme darauf verteilen und zum Abschluss den Türkisen Kuchen mit der Unterseite nach oben darauf setzen. Nun das letzte Drittel der Buttercreme nutzen, um die Torte rund herum einzustreichen. Zum Abschluss die bunten Baiser Drops nach Belieben auf dem Kuchen und der noch weichen Buttercreme platzieren und bis zum Anschnitt kalt stellen

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM  
 DAUER: 2 STUNDEN 45 MINUTEN

