Regenbogentorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
4 Eigelb
2 Esslöffel warmes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Füllung:
120 g Erdbeeren oder Himbeeren
120 g Aprikosen oder Pfirsiche aus der Dose
120 g grüne Trauben
500 ml Sahne
400 g Joghurt
100 g Zucker
8 Blatt Gelatine
Lebensmittelfarbe in rot, gelb und grün

Belag:
250 ml Sahne
30 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Tortenguss klar
200 g Erdbeeren
200 g Aprikosen oder Pfirsiche
1-2 Kiwis

Zubereitung:

Für den Boden das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen.
Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.
Für die Füllung die gewaschenen Früchte getrennt voneinander pürieren.
Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit dem Zucker mischen und unter die Sahne heben. Zum Schluss die in Wasser eingeweichte und wieder aufgelösten Gelatine unterheben.
Die Füllung wird nun in 3 gleich große Teile von je 300 g portioniert. Falls ein Rest bleiben sollte, diesen einfach zur Seite stellen. In jedem Teil die pürierten Früchte unterrühren, so dass es eine rote, grüne und gelbe Füllung gibt. Eventuell noch die einzelnen Teile mit ganz wenig Lebensmittelfarbe nachfärben.
Den Boden einmal quer durchschneiden. Einen hohen Tortenring über eine Hälfte legen.
Die restliche weiße Füllung als erstes auf den Boden streichen, dann die grüne Füllung darauf geben, glatt streichen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten fest werden lassen.
Danach vorsichtig die gelbe Füllung darauf geben und

verstreichen, wieder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Zum Schluss vorsichtig die rote Füllung darauf geben und die zweite Hälfte des Bodens darauf legen.
Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Für den Garnierung die Torte aus dem Ring entfernen, und die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Torte damit ganz einstreichen.
Die Früchte waschen, und putzen. Als Regenbogen die Torte belegen.
Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, und die Früchte damit vorsichtig bestreichen.
Tortenguss erkalten lassen und servieren.