



Tęczowy tort zrobiony z sześciu galaretek w kolorach tęczy i cienkich blatów ciasta, tych samych co w [torcie Księcia Regenta](#) . Tort jest nie za słodki, kolorowy i stabilny. Dzięki różnokolorowym galaretkom bardzo ładnie się prezentuje. Całość pokryta jest bitą śmietaną zabarwioną barwnikiem spożywczym na niebiesko. Barwnik można pominąć i zrobić klasyczną bitą śmietaną.

Składniki:

Ciasto:

- 8 jajek
- 140g cukru
- 140g mąki pszennej
- 50g masła

Nadzienie:

- 6 galaretek w kolorze: fioletowy, niebieski, zielony, żółty, pomarańczowy i czerwony

Dodatkowo:

- ok. 700ml słodkiej śmietany 30- 36%
- 1 łyżka cukru pudru
- ewentualnie barwnik spożywczy

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto. Masło roztopić. Ostudzić. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z 70g cukru na puszystą masę. Białka ubić z 70g cukru. Masę żółtkową dodać do ubitych białek i wymieszać delikatnie szpatułką lub łyżką drewnianą. Dodać stopniowo mąkę. Na końcu dodać roztopione masło.

2. Zamkniętą obręcz tortownicy o średnicy 26cm położyć na papierze do pieczenia. Do obręczy nałożyć trochę ciasta i rozsmarować cienko na całej powierzchni tak, aby powstał okrąg o średnicy 26cm. (Krażek ma być cienki, mniej więcej jak naleśnik). W ten sposób przygotować 7 krążków.



1. Piec krążki jeden po drugim w nagrzanym piekarniku około 8- 10min. w temperaturze

180°C. Upieczone placki powinny być jasne i ewentualnie przyrumienione na bokach.



1. Pierwszy krążek ciasta ułożyć na paterze i zacisnąć wokół niego obręcz do tortu.
2. Fioletową galaretkę rozpuścić w 250ml wrzątku. Ostudzić, włożyć do lodówki i gdy zacznie tężeć wylać na pierwszy krążek.
3. Przykryć drugim krążkiem. Wstawić do lodówki.
4. Niebieską galaretkę rozpuścić w 250ml wrzątku. Ostudzić, włożyć do lodówki i gdy zacznie tężeć wylać na drugi krążek. Przykryć trzecim krążkiem i wstawić do lodówki.
5. Analogicznie przygotować galaretkę zieloną, żółtą, pomarańczową i czerwoną. Ciasto wstawić na parę godzin do lodówki, aby wszystkie galaretki dobrze stężały. (Można przyspieszyć cały proces robiąc po dwie galaretki jednocześnie, gdy ostygną jedną chłodzić w lodówce, a drugą włożyć na chwilę do zamrażalnika).







