

Wie bekomme ich Smarties in den Kuchen?

Ihr Lieben,

nach dem Posten meiner Regenbogentorte haben mich viele Anfragen überflutet, wie ich die Smarties in den Teig bekommen habe.



Hier die Anleitung dafür:

Ihr braucht zwei Tortenböden (egal ob Biskuit oder ein anderer).

Ich habe für diese Torte ein Tortenbodenrezept genommen, was ihr [hier](#) findet!



Diese beiden Böden werden in der Mitte halbiert:



Nun bestreicht ihr einen halben Boden mit z. B. Buttercreme, Ganache, Marmelade etc. und legt den zweiten halben Boden darauf und schneidet ein Loch, wie auf dem Foto, hinein:



Als nächstes legt ihr einen „ganzen“ halben Boden und bestreicht ihn (außer in der Mitte) mit euren Füllung (Buttercreme, Ganache, Marmelade etc.) und legt die beiden ausgehöhlten Böden obendrauf. In diese Loch gebt ihr nun eure Süßigkeiten!



Nun wird wieder der Boden mit der Füllung bestrichen und den letzten halben Tortenboden obendrauf gelegt.



Und wenn ihr das ganze nun auf die flache Seite kippt, könnt ihr, wie ich, eine Regenbogentorte mit Überraschung kreieren.



Um das Ganze noch effektvoller zu gestalten, habe ich den Kuchenteig vor dem backen eingefärbt. Ich habe dazu meine Teigmenge gleichmäßig in Schüsselchen verteilt und diese in Regenbogenfarben (rot, grün, gelb, blau, lila, orange) eingefärbt und halbe Teige gebacken. Dazu habe ich mir eine Trennwand aus Alufolie gebastelt und dann je eine Hälfte mit farbigem Teig gefüllt:



Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt

Eure Nicole