

RAIMBOW CAKE

Ingredienti:

- 270 gr di burro morbido
- 600 gr di zucchero
- 6 albumi
- 400 gr di farina 00
- 5 cucchiaini di lievito
- 1 pizzico di sale
- 430 gr di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Colori alimentari: rosso, giallo, blu, viola, verde (combinando giallo e blu), arancio (rosso+giallo)
- Crema a piacere per farcire (io ho usato una crema al cioccolato bianco)

Procedimento:

In una ciotola capiente, mettere il burro con lo zucchero



In un'altra mescolare la farina con il lievito e il sale



Lavorare a crema il burro con lo zucchero



Aggiungere gli albumi e montare



Iniziare ad aggiungere poco alla volta, alternati il latte



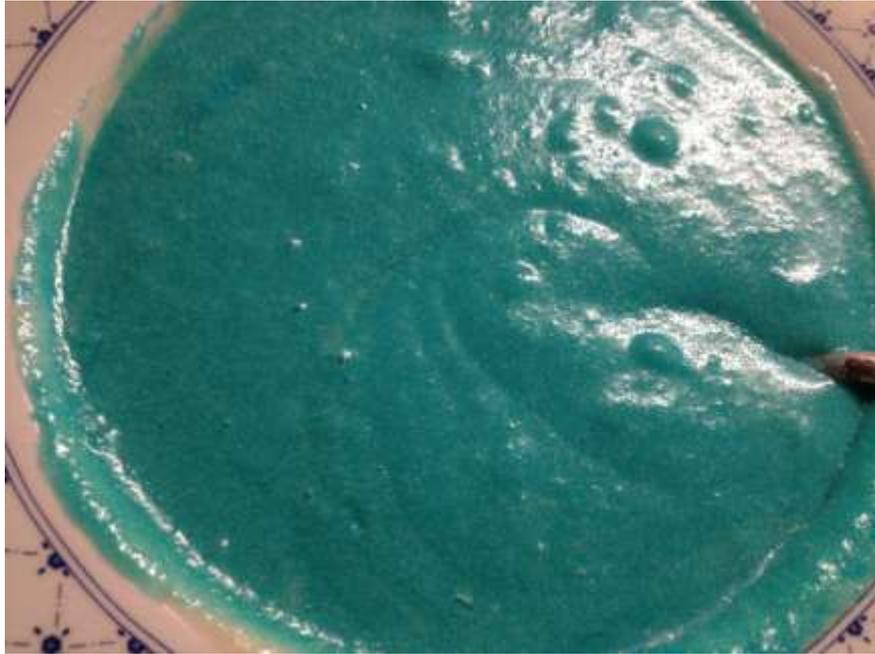
e la farina e montare



Quando il composto sarà liscio dividerlo in 6 ciotole per poter colorare i vari impasti e in ognuna aggiungere qualche goccia di colore ed amalgamare con un cucchiaino. Il viola



Il verde



Versare in due teglie da 26 cm di diametro (verrà sottile, sennò da 24 cm per farla venire più alta) imburrate ed infarinate e cuocere a 180 per circa 15 minuti (vale sempre la prova stecchino)



Togliere dalla teglia e metterli su un vassoio separando con carta forno e tenere da parte.

Imburrare di nuovo le teglie e procedere con gli altri impasti. Il rosso, il blu, l'arancio e il giallo



Iniziare a comporre la torta. Sul vassoio da portata posizioniamo l'anello (non è indispensabile), mettere poi un cucchiaio di farcia e poggiare il disco viola



Ricoprire con la crema



Poi il verde e ricoprire con la crema



Poi a seguire il blu, il giallo, l'arancio e il rosso. Finire con un abbondante strato di crema. Mettere a riposare in frigo per alcune ore. Togliere l'anello,



ricoprire anche i bordi con la crema



e decorare a piacere.



BUON APPETITO!!!