

Multivitamin Torte



Zutaten für den Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 g Multivitamin Saft
150 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

12 Blatt Gelatine
1 kg Buttermilch oder Kefir
150 g Zucker
4 Esslöffel Zucker
1 Zitrone, Saft
500 ml Multivitaminsaft
2 Päckchen klarer Tortenguss

Backzeit ca 25 min bei 175C Grad und mindestens 5 Stunden Kühlzeit

Die Zubereitung der Torte ist ein wenig zeitaufwendig, da man Schicht für Schicht arbeitet und die Torte dazwischen jeweils gekühlt werden muss. Die Zutaten für den Belag müssen geteilt werden.

Für den Boden die Eier zusammen mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter schaumig rühren. Anschließend die restlichen Zutaten untermischen und in einer mit Backpapier ausgelegten und eingefetteten Springform backen. Den Tortenboden in der Backform erkalten lassen.

Für die erste Schicht des Belages die Hälfte der Gelatine in Wasser einweichen und in etwas Zitronensaft in einem Topf auflösen. 500 g Buttermilch, 75 g Zucker und die aufgelöste Gelatine verrühren und auf den Tortenboden verteilen. Die Torte im Kühlschrank ca 30min kühlen bis die Buttermilch Schicht fest geworden ist.

Für die zweite Schicht 250 ml Multivitaminsaft, 2 Esslöffel Zucker und ein Päckchen Tortenguss zu einem Gelee kochen. Diese Mischung auf die erkalte Buttermilch Schicht verteilen und wieder im Kühlschrank fest werden lassen.

Diese zwei Vorgänge wiederholt man jeweils, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und jeweils zwei Lagen Buttermilch und zwei Lagen Multivitaminsaft auf dem Tortenboden liegen. Am besten schneidet man und schmeckt die Torte, wenn sie über Nacht gekühlt wird. Dekoration je nach belieben.