

La famosa *Torta arco iris*



Ingredientes :

- 6 huevos
- 400g de azúcar
- 220g de mantequilla
- 430g de harina
- 1 cucharilla de vainilla
- 35cl de leche
- 3 colorantes alimentarios (rojo, azul y amarillo)
- 550g de mascarpone
- 220g de requesón
- 135g de azúcar glas
- Chispas de azúcar arco iris

Pasos :

Precalentamos el horno (180° C)

Mezclamos los huevos con el azúcar. Añadimos la mantequilla derretida, la harina, la vainilla y la leche. Volcamos la masa en 6 tazones y añadimos los colorantes alimentarios.



-Violeta = 2 gotas de azul para 1 gota de rojo

-Azul = 2 gotas de azul

-Verde = 2 gotas de azul para 1 gota de amarillo

-Amarillo = 2 gotas de amarillo

-Naranja = 1 gota de amarillo para 1 gota de rojo

-Rojo = 2 gotas de rojo

Untamos de mantequilla y enharinamos 6 moldes de 20 cm. Ponemos las preparaciones en los moldes y ponemos en el horno durante 12 minutos.

Mezclamos el mascarpone, el requesón y el azúcar glas.

Apilamos las tortas en orden de los colores del arco iris y untamos cada torta con la preparación de mascarpone. Utilizamos la preparación que queda para cubrir toda la torta. Ponemos en la nevera.

Si lo deseamos, en el momento de servir podemos cubrirla con chispas de azúcar arco iris.

BUEN PROVECHO



NB : Todas las fotos son mis realizaciones !!!!