



# Τούρτα ουράνιο τόξο

20'  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

50'  
Χρόνος  
Ψησίματος

20-25  
Μερίδες

2  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το παντεσπάνι

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 140° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, τη ζάχαρη και χτυπάμε για να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε το γιαούρτι, τα αυγά, το εκχύλισμα βανίλιας, το ξίδι, 3 κ.σ. από το αλεύρι και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.
- Στο μπολ με το υπόλοιπο αλεύρι προσθέτουμε τη σόδα.
- Μεταφέρουμε στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε με μία μαριζ.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε 5 μπολ.
- Σε κάθε μπολ προσθέτουμε **διαφορετικό χρώμα ζαχαροπλαστικής** και ανακατεύουμε.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε 5 **ταψάκια** 20 εκ. και το απλώνουμε με τα χέρια μας.
- Ψήνουμε για 40 με 50 λεπτά.

Για τη βουτυρόκρεμα

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε για να αφρατέψει το μείγμα.
- Κόβουμε μία λαδόκολλα σε τρία ίσα κομμάτια και τα τοποθετούμε σε μία πιατέλα σεβριρίσματος δημιουργώντας ένα τρίγωνο.
- Βάζουμε λίγη βουτυρόκρεμα στο κέντρο της πιατέλας για να σταθεροποιηθεί το παντεσπάνι.
- Τοποθετούμε το πρώτο παντεσπάνι και απλώνουμε 1 γεμάτη κουταλιά βουτυρόκρεμα.
- Τοποθετούμε το δεύτερο παντεσπάνι και προσθέτουμε άλλη 1 κ.σ. βουτυρόκρεμα.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τα υπόλοιπα παντεσπάνια και τη μισή βουτυρόκρεμα.
- Με ένα κουτάλι απλώνουμε την υπόλοιπη βουτυρόκρεμα σε όλη την επιφάνεια της τούρτας.
- Ισιώνουμε με μία **σπάτουλα** και προσθέτουμε τα κομψοί ζαχαροπλαστικής.

## Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 350 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 680 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 380 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 5 αυγά, μέτρια
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.σ. ξίδι
- 600 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1 κ.γ. [πορτοκαλί χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1 κ.γ. [πράσινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1 κ.γ. [κόκκινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1 κ.γ. [μπλε χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

Για τη βουτυρόκρεμα

- 700 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 700 γρ. ζάχαρη άχνη

Για το σεβριρίσμα

- sprinkles

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

648 Θερμίδες (kcal)	36.0 Λιπαρά (γρ.)	23.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	75.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	51%	115%	29%
57.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.78 Αλάτι (γρ.)
63%	10%	4%	13%