

## Rainbowcake

### Image



## Rainbowcake

Deze gekleurde regenboogtaart is een waar feestje aan tafel!

ca. 180°C

ca. 25 min

6 stuks

# Ingrediënten

## Cake:

2.750 gram Damco muffin/cupcakemix  
1.000 gram Plantaardige olie  
750 gram Heel ei  
500 gram Water  
100 gram Citroenrasp ZKZC  
30 gram Arlico groen  
30 gram Arlico geel  
30 gram Arlico oranje  
30 gram Arlico rood

## Crème:

2.000 gram Boter, kamertemperatuur  
700 gram Pomokrem

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Werkwijze cake:

1. Meng de **Damco muffin/cupcakemix** met de olie.
2. Voeg water, **citroenrasp ZKZC** en ei toe en meng dit gedurende 2 minuten in de 2de versnelling.
3. Verdeel het cakebeslag over 4 beslagkommen en voeg in elke kom een andere kleur **Arlico kleurstof** toe.
4. Meng dit goed door totdat het beslag homogeen van kleur is.
5. Verdeel het beslag in ringen van ca. 20 cm Ø en bak. (Elke kleur beslag is genoeg om 6 ringen te vullen)

### Werkwijze crème:

1. Laat de boter 30 minuten draaien in de 2de stand tot deze lekker luchtig en smeug is. Verwarm zo nu en dan de randen van je beslagkom met een brander.
2. Draai tot slot de **pomokrem** er goed doorheen.

### Opbouw:

1. Bouw de taart op in de volgende volgorde groen, geel, oranje, rood met de crème tussen elke laag.
2. Maskeer de taart met de crème en zet eventueel aan met regenboog confetti strooisel.
3. Verdeel het restant crème over 4 kommen en kleur dit met **Arlico kleurstof** blauw, groen, geel en rood.
4. Spuit met behulp van verschillende spuitmondjes op de bovenkant van de taart doppen, toefjes, rozetten in verschillende kleuren.

### Image



**Image**



**Image**

