

Rainbow Cake – Torta Arcobaleno



Ecco la Rainbow Cake!

Inutile dirlo, recentemente questa è una delle torte più viste sul web.

Una coppia di amici me l'ha commissionata per un compleanno qualche giorno fa, e mi sono fiondato nell'impresa perchè ero curiosissimo di replicarla.

Ai bambini piace tantissimo, perchè presenta questi colori sgargianti e, soprattutto, per l'effetto sorpresa che si crea quando si taglia.

La rainbow cake infatti è composta da 6 strati di torta, ognuno colorato con un colore diverso dell'arcobaleno (rosso-arancio-giallo-verde-azzurro-viola, in questo ordine); gli strati sono intervallati da crema bianca, e la torta viene poi glassata a piacere, tipicamente con altra crema bianca, con l'aggiunta di qualche decorazione colorata (zuccherini, ciuffi di crema colorata, smarties, sprinkles...)

Per l'impasto ci si può ovviamente sbizzarrire: dal più

classico **pan di spagna** (che però risulta un po' asciutto a meno che non si usi una bagna) a torte più sostenute (per esempio la **Quattro Quarti**) che non richiedono bagna in quanto è presente un bel quantitativo di burro.

Per la crema si può optare per la classica **crema al burro**, in una delle sue varianti (io adoro quella con la **meringa svizzera**; è semplice da realizzare e non si sente lo zucchero a velo sotto ai denti, che fa quell'effetto un po' sabbioso che non amo), oppure una semplice panna montata; quella che però preferisco più di tutte, sia per il sapore che per la velocità con cui si prepara, è il mio **Frosting Bianco** al mascarpone.

Ingredienti:

Dosi per una rainbow cake di diametro 26cm

(peso finito circa 6kg, quindi per 30 persone). Se volete ridurre le dosi, vedete a fine pagina.

Per i 6 strati rainbow: procedete rifacendo 3 volte l'impasto, ed ogni volta cuocete 2 strati, con queste dosi (che in totale andranno quindi triplicate):

- 5 uova intere (circa 300gr) – a temperatura ambiente
- burro (stesso peso delle uova) – tenuto a temperatura ambiente almeno per 2-3 ore
- zucchero semolato (stesso peso delle uova)
- farina 00 (stesso peso delle uova)
- 1 bustina scarsa di lievito per dolci
- coloranti dei 6 colori (rosso-arancio-giallo-verde-blu-viola)
- estratto di vaniglia, 1 cucchiaino (oppure 1 bacca di vaniglia fresca)
- 2 teglie da 26cm

Per la farcia e la decorazione:

- frosting bianco come da ricetta (a me ne sono serviti

circa 2kg, che ho montato in 2 volte)

Esecuzione

Come vedete nelle dosi, io consiglio di fare l'impasto per 2 strati, e mentre le prime due teglie cuociono, rimpastare per le successive due teglie. L'impasto è veloce, non serve montare per tanto tempo, e la riuscita è migliore.

Per prima cosa, rompete le uova in una ciotola e pesatele (se usate le uova medie dovrete ottenere circa 300/320gr totali), poi preparate gli altri ingredienti (farina, burro e zucchero) pesando ciascuno in quantità uguale alle uova. Setacciate la farina insieme alla bustina (scarsa) di lievito.

Se usate l'impastatrice, montate la foglia; in alternativa potete usare tranquillamente le fruste elettriche. Montate il burro morbido con lo zucchero, per circa 2-3 minuti fino ad ottenere una crema chiara. Fermate la macchina almeno una volta per raccogliere il burro che si è fermato sui bordi, per essere certi di avere uniformità nella montata. Unite quindi lentamente le uova una alla volta, sempre con la macchina in funzione; assicuratevi che l'uovo risulti ben incorporato prima di unire il successivo (inizialmente la consistenza sembra grumosa, poi torna setosa); per ultimo unite tutta in una volta la farina setacciata insieme al lievito, e riavviate la macchina a media velocità per circa 10/15 secondi, fino ad incorporare bene le polveri, eventualmente spatolando bene i bordi per uniformare il tutto.



A questo punto dividete l'impasto in 2 ciotole, e colorate ciascuna parte con uno dei colori (viola-verde-azzurro-giallo-arancio-rosso). Iniziate con 3 gocce. Spatolate fino ad uniformare il colore, ed aggiungendo ancora colorante se serve fino ad ottenere la tonalità desiderata.

Imburrate le 2 teglie molto bene, mettete sul fondo di ogni tortiera un **disco** di carta forno, facendolo aderire bene. Versate l'impasto in ogni teglia livellando bene con una spatola. Cercate di fare una leggera conca al centro, portando l'impasto verso l'esterno, in modo che non vi ritroverete con un disco a cupola, che dovrete poi rifilare. L'impasto è piuttosto denso, quindi vi permetterà di "modellarlo" verso l'esterno senza ridistribuirsi.



Cuocete in forno per 25 minuti, invertendo le teglie davanti-dietro e sopra-sotto nel forno dopo circa 20 minuti, per assicurare una cottura uniforme.

Togliete dal forno, attendete 5 minuti, poi sformate i dischi e fateli raffreddare bene su una gratella. Proseguite con i rimanenti strati.



Mentre le torte raffreddano, preparate il **frosting bianco** seguendo la ricetta, oppure usate il vostro ripieno preferito.

Assemblaggio e decorazione

Controllate se i dischi hanno bisogno di essere leggermente

rifilati, poi iniziate ponendo sul piatto sottotorta una piccola porzione di crema per incollare il primo disco, quindi assemblate la torta cercando di stare più dritti possibili. Tra ogni disco (con o senza bagna, come ho scritto in fondo nei consigli), versate un generoso strato di crema che livellerete con una spatola (poco meno di 1/2 cm).



Alla fine stuccate i bordi e la superficie della torta in modo da ricoprire uniformemente gli strati. L'ideale sarebbe farlo in due passaggi:

Nel primo passaggio, che tecnicamente si chiama **"crumb coat"** (copertura delle briciole), si stende un sottile strato di crema, che ha la funzione di "bloccare" le briciole di torta, poi si mette la torta in frigorifero per almeno 1 ora, in modo che la crema, indurendosi, blocchi appunto le briciole sottostanti e renda più pulito il lavoro finale.

Poi si riprende la torta e si finisce di decorare. In questa fase vedrete che si otterrà un lavoro molto più pulito. Se volete un risultato liscio, dopo aver steso la crema livellatela più volte con una spatola passandola ogni volta sotto l'acqua calda poi asciugandola.

Per terminare la decorazione, potete decidere di lasciare la torta totalmente bianca, oppure aggiungere un po' di colore, ad esempio con sprinkles o smarties colorati.



Io ho usato un bellissimo mix di sprinkles, che ho messo nel terzo inferiore della torta (facendoli aderire con la mano) distribuendoli poi via via sempre più radi salendo, in parte soffiandoli con una pompetta (se ne depositeranno molti meno che non appoggiandoli sulla crema con il palmo della mano), e poi uno per uno con una pinzetta per finire il lavoro.

Per gli sprinkles, vi suggerisco due dei siti che normalmente uso io: uno è Fashion Cake di Roma, l'altro è Sugarmania.

Infine, sopra ho terminato con un semplice giro di crema usando una bocchetta tonda da 1cm, tenendo il sac-à-poche verticale. Una volta consegnata, è stata poi terminata con smarties colorati e con candeline e lettere colorate, oltre che qualche arcobaleno di meringa che potete acquistare online.

Ecco la Rainbow Cake finita, che ne pensate? Il risultato non è perfetto, ma direi che per una prima volta non è male...





ALCUNI CONSIGLI

I coloranti

Uno degli accorgimenti importanti nella Rainbow cake è utilizzare coloranti di buona qualità; devono essere intensi e non ossidare in cottura, perchè vogliamo che il colore sia sgargiante, non spento.

Il top, per la mia conoscenza dei coloranti, è **Americolor**. Peccato però che questi coloranti siano costosi e non siano approvati, in tutte le loro componenti, per il mercato Europeo. Quindi, vanno bene se vi fate in casa una torta, ma non se dovete portarla ad un compleanno o peggio, se la fate per altri. Li trovate su Amazon (e non sono nemmeno economici!)

Meglio affidarsi a marche sicure come **Wilton** o **Decora**, al limite ne metteremo un poco di più per ottenere un bel colore intenso. Io ho usato questi: **LINK**.

Se usate coloranti di marche più scadenti, rischiate che ossidino e che i dischi di torta assumano, almeno nella parte esterna, un colore sul marroncino, che non piace a nessuno. Se vi succede così, dovrete rifilare i dischi con un coltello affilato, rimuovendo il bordo e la "pelle" inferiore e superiore che comunque, appena fredda, si toglie bene senza

troppa fatica.

Leggetevi questo articolo che avevo scritto tempo fa sui **COLORANTI**, che è ispirato proprio alla Rainbow Cake.

La bagna

Valutate bene se mettere la bagna negli strati: un pan di spagna senza burro andrà per forza bagnato, altrimenti la torta risulterà troppo asciutta. Ma attenti a non eccedere, perchè la torta viene comunque molto alta (circa 20 cm o più) quindi se è molto bagnata rischia di spanciare. Allo stesso modo, non eccedete troppo nella crema tra uno strato e l'altro.

Con la Quattro Quarti, che contiene 1/4 di burro, non è necessario, perchè seppur non umida, in bocca risulta piacevole e non secca.

Senza bagna la torta rimane anche più integra dal punto di vista strutturale. Considerate che una torta per 30 persone risulta alta oltre 20cm, e così siete sicuri che i piani inferiori non si schiaccino sotto al peso di quelli superiori. Se vi sentite più sicuri, usate i pioli in plastica. Sono bastoncini cavi di plastica alimentare, che vanno piantati in verticale per tutta l'altezza della torta e poi tagliati in modo che non escano dalla superficie. Io ne ho messi 3 a un paio di cm dall'esterno, per stare più tranquillo.

La scatola

Valutate bene, se la torta deve essere trasportata, l'altezza complessiva. Non pensate di metterla in un classico porta torte di plastica, oppure in una scatola per torte di carta di quelle che vi danno le pasticcerie. La torta ha 6 strati, viene troppo alta. Ci vuole una scatola apposta, ne trovate delle mareae sia su Amazon che su alcuni siti specializzati. Io ho considerato almeno una misura di almeno 30x30x30. Per l'ultima torta che ho realizzato ho comprato questa: [LINK](#). Valutate diametro ed altezza complessiva e regolatevi di conseguenza. Queste scatole inoltre sono fatte per essere costruite intorno alla torta. Se usaste una qualunque scatola

di cartone, dovrete “infilare” la torta dall’alto, rischiando di toccare le pareti rovinando la decorazione (e pregate che non vi cada, perché pesa un bel po’!) In questo modo invece si appoggia la torta sul fondo e poi si sollevano i lati, che si “agganciano” tra loro. Risparmiereste qualche Euro ma a rischio di compromettere la riuscita di un lavoro di ore: ha senso?

Le dosi

Con le dosi indicate (5 uova ogni 2 strati) vengono dei dischi alti poco meno di 1,5 cm usando teglie da 26cm. Complessivamente, usando quindi 15 uova e circa 2kg di frosting, otteniamo più o meno 6kg di torta, ben sufficiente per **30 persone**.

Per una Rainbow cake da **15 persone**, vi consiglio di usare teglie più strette, ad esempio di diametro 20/22cm, e ridurre le uova a 3 ogni due strati. Otterrete quindi degli strati sempre alti circa 1,5cm circa, ma più stretti. In alternativa, usando sempre le teglie da 26cm, otterrete strati più bassi ma una torta più larga (personalmente preferisco la prima opzione).

Se riducete a 3 uova ogni due strati, potreste dover usare solo 1kg (max 1,2 kg) di frosting, ottenendo quindi in totale 3kg di torta.

La porzione standard è circa 200gr a persona, quindi 15 persone le sfamerete senza problemi ☐