

## **Flaggkake (Aus Norwegen)**

<b>350g Zucker</b>	mit
<b>500ml Wasser</b>	verrühren.
<b>80g Öl</b>	hinzugeben.
<b>600g Mehl</b>	und
<b>2pck. Backpulver</b>	ebenfalls hinzufügen und gut verrühren. Mit
<b>Roter Lebensmittelfarbe</b>	einfärben und in einer 26er Springform bei
	mittlerer Temperatur 25-30 Minuten
	backen. Nach diesem Rezept noch einen
	weiteren roten Boden backen und einen mit
<b>Blauer Lebensmittelfarbe</b>	einfärben. Einen weiteren blauen Boden
	nach halbem Rezept backen

Den roten Tortenboden in der Mitte durchschneiden. (ca. 2,5 cm) Aus dem blauen Tortenboden einen 1,5cm dicken Boden und einen in der gleichen Höhe des roten schneiden. Den Rest aufbewahren!

Zuerst beide werden die roten Tortenböden bearbeitet. In der Mitte beider einen Kreis mit 11cm Durchmesser ausstechen. Aus diesem Kreis einen 6cm großen Kreis ausstechen. Die Kreise in der Mitte entfernen.

Aus dem dicken blauen Tortenboden zwei Kreise mit 10cm Durchmesser ausstechen und aus diesen wiederum Kreise von 7cm Durchmesser ausstechen und diese entfernen.

<b>600ml Sahne</b>	schlagen und etwas davon in einen Spritzbeutel füllen
--------------------	---

Einen der roten Tortenböden auf ein Kuchenblech legen und einen roten Kreis in die Mitte setzen. Einen der blauen Ringe in die Mitte der beiden roten Kreise setzen und die Zwischenräume mit Sahne auffüllen. Auch die Böden (außer den blauen) mit Sahne bestreichen. Den blauen Ring mit Kuchenresten auffüllen damit er die selbe Höhe hat wie die Sahne. Dann den dünnen blauen Tortenboden darüber legen und den zweiten blauen Ring genau in die Mitte legen. Dann wieder alles außer den blauen Ring mit Sahne bestreichen. Anschließend den roten Kreis in die Mitte legen und den roten Tortenboden außen rum. Den blauen Ring wieder mit Kuchenresten auffüllen. Dann die ganze Torte mit der restlichen Sahne einstreichen.

**Ergibt: 26er Springform**

**Zubereitungszeit: Mind. 90Min.**

**Backzeit: 25-30min. Bei 180° C**