

Rezept Prinzregententorte

Die Zubereitung dieser aus Bayern stammenden Torte ist etwas zeitaufwendig, lohnt sich aber.

Zutaten:

6 Eier
180 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
180 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
80 g Butter

Für die Creme:

180 g Puderzucker
2 Eigelb
100 g Schokolade-Zartbitter
250 g Butter
Zartbitter Kuvertüre
etwas abgeriebene Zitronenschale
100 g Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Ich beginne immer mit der Herstellung der Böden. Hierzu trenne ich zuerst die Eier.

Das Eigelb rühre ich nun mit 1 EL Wasser und $\frac{2}{3}$ des Zuckers schaumig.

Danach gebe ich den Vanillinzucker und die Butter hinzu und rühre das Ganze gut durch.

Das Eiweiß wird zu steifem Eischnee geschlagen und den restlichen Zucker untermengen.

Dieses Eischnee-Gemisch wird anschließend von mir unter das

Butter-Zucker Gemisch gerührt. Danach kommt das Mehl mit dem Backpulver dazu und wird gut miteinander vermengt.

Den Backofen heize ich jetzt auf 200°C vor und fette eine Springform ein.

Der Teig wird in sieben gleich große Teile geteilt. Je ein Teil gebe ich in die Backform, streiche den Teig glatt und backe ihn im Ofen für 6 bis 8 Minuten.

Der Boden für die Prinzregententorte wird aus der Form gelöst und auf ein Kuchengitter zum auskühlen gelegt.

Mit den restlichen Teig-Portionen verfare ich nun genauso.

Nachdem alle Böden gebacken sind, beginne ich mit der Zubereitung der Creme-Füllung.

Die Schokolade wird in einem Wasserbad unter Rühren erwärmt, bis sie flüssig ist.

Anschließend schlage ich die Butter schaumig und rühre den Puderzucker abwechselnd mit dem Eigelb unter. Daraus sollte eine schaumige Masse entstehen.

Die flüssige Schokolade wird jetzt nach und nach unter Rühren beigefügt. Die Creme schmecke ich anschließend noch mit etwas Zitronenschale ab, danach ist sie fertig.

Die Böden bis auf einen werden nun mit dieser Creme bestrichen.

Den letzten Boden verwende ich als Deckel und bestreiche ihn mit der Aprikosenmarmelade.

Als Letztes wird die Kuvertüre noch in einem Wasserbad aufgelöst und die Prinzregententorte damit gleichmäßig überzogen.

Es sollten im Übrigen genau sieben Böden bei einer Prinzregententorte sein, da diese für die ehemaligen sieben Bezirke des Königreiches standen.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten