



Prinzregenten-Torte

Biskuitmasse:

5 Eigelb
4 Eiweiß
80 g Zucker
1 Prise Salz
Saft einer halben Zitrone
70 g Weizenmehl

Zubereitung:

Eigelb mit 20 g Zucker, einer Prise Salz und Zitronensaft schaumig schlagen. Eiweiß und den restlichen Zucker zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Das gesiebte Weizenmehl zügig unter die Masse heben.

Biskuitmasse auf ein rund ausgeschnittenes Backpapier dünn aufstreichen und ca. 10 – 12 Minuten bei 180° C Umluft goldgelb backen (die 8 Biskuitböden nacheinander einzeln backen bzw. je nach Blechgröße mehrere Böden/Biskuitmasse aufstreichen).

Schokoladen-Buttercreme

Zutaten:

Schokoladenpudding von einem ¼ l Milch
200 g Butter
80 g brauner Zucker
3 EL Schmand
120 g Zartbitterschokolade (im Wasserbad aufgelöst)
1 TL Kakaopulver (schwach entölt)
4 EL Rum (max. 45 %)

Zubereitung:

Butterflocken mit dem Zucker und Rum kräftig cremig verrühren. Schmand und Kakaopulver kräftig unterrühren, nach und nach den Schokoladenpudding ergänzen. Ist eine streichfähige Creme entstanden, die aufgelöste Kuvertüre einrühren, kurz kaltstellen.

Die Böden mit der Buttercreme bestreichen und übereinandersetzen, kurz ins Tiefkühlfach stellen. Die Torte ringsum glatt schneiden und mit Zartbitterkuvertüre überziehen.