Rezept

Prinzregententorte

Ein Rezept von Prinzregententorte, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DEN RÜHRTEIG:

- **4** Eier (M)
- **1 TL** Zitronensaft
- **120 g** Zucker
- **150 g** Mehl
- **1 Msp.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **200 g** weiche Butter
- **2 Päckchen** Bourbon-Vanillezucker
- **50 g** Speisestärke

FÜR DIE CREME:

- **2** Eigelbe (Größe M)
- **400 ml** Milch
- **150 g** weiche Butter
- **40 g** Speisestärke
- **100 g** Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- **125 g** Puderzucker

FÜR DIE GLASUR:

- **200 g** Zartbitterkuvertüre (mind. 70 % Kakaoanteil)
- **2 EL** neutrales Pflanzenöl

AUSSERDEM:

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Form einfetten. Die Eier trennen. Eiweiße zuerst steif schlagen, dabei Salz und Zitronensaft hinzufügen. Den Eischnee kühl stellen. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Den Eischnee unterheben.

2. Ungefähr 1 ½ EL Teig auf dem Formboden glatt verstreichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 6 Min. nicht zu braun backen. Mit der Palette ablösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zwischendurch den Formboden kurz abspülen und trocknen, nicht mehr fetten. Nach und nach noch ca. 8 Teigböden backen.

3. Eigelbe in einem Topf mit Speisestärke und etwas kalter Milch verrühren, dann erst die übrige Milch untermischen. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis alles einmal aufkocht. Ständig rühren und dann sofort vom Herd nehmen, damit die Creme nicht gerinnt. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, in der Creme unter Rühren schmelzen und dann abkühlen lassen.

4. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Löffelweise die Creme unterrühren. Alle Teigböden - außer den obersten - mit der Buttercreme bestreichen und zusammensetzen. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit Öl über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Torte damit überziehen. Trocknen lassen.