

Rezept

Prinz-Eugen-Torte

Ein Rezept von Prinz-Eugen-Torte, am 11.11.2024

Zutaten

5 Eier	150 g weiche Butter
200 g Zucker	125 g Mehl
2 EL Kakao	1 Päckchen Backpulver
125 g gemahlene Mandeln	1 Glas Sauerkirschen (700 g Inhalt)
30 g Speisestärke	400 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Kakaopulver
1/2 TL Zimt	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Butter und Zucker cremig rühren. Eigelbe unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterheben. Mandeln und Eischnee unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. 12 Kirschen für die Dekoration beiseite legen. Die Speisestärke mit etwas Kirschsafft glatt rühren. Mit dem restlichen Saft und den Kirschen verrühren und unter Rühren aufkochen. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Kuchen in der Mitte aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Der ausgehöhlte Boden muss noch etwa daumendick sein. Den Boden mit der Kirschmasse füllen.
4. Die ausgehöhlten Kuchenteile zerbröseln. Zwei Drittel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit den übrigen Bröseln mischen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, die Kuchenbrösel unterheben. Gleichmäßig auf der Kirschmasse verstreichen, mit Kakao und Zimt bestreuen. Die restlichen Sauerkirschen in kleine Würfel schneiden und die Torte damit garnieren. 3 Std. kühl stellen.