

Rezept

# Prinzregenten-Torte

Ein Rezept von Prinzregenten-Torte, am 03.06.2025

## Zutaten

### FÜR DEN MARZIPANBISKUIT:

<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>50 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>8</b> Eier (Größe M)	<b>60 g</b> Marzipanrohmasse
<b>175 g</b> Zucker	Salz
<b>160 g</b> Mehl (Type 405)	<b>50 g</b> Nusskrokant (Fertigprodukt)

### FÜR DIE BUTTERCREME:

<b>1</b> Vanilleschote	<b>280 ml</b> Milch
<b>1 EL</b> Butter	<b>50 g</b> Zucker
<b>30 g</b> Vanillepuddingpulver	<b>120 g</b> weiche Butter
<b>2 EL</b> Kakaopulver (20 g)	

### ZUM TRÄNKEN:

<b>60 g</b> Zucker	<b>3 cl</b> Rum
--------------------	-----------------

### FÜR DIE GANACHE:

<b>60 g</b> Sahne	<b>120 g</b> Zartbitterkuvertüre
-------------------	----------------------------------

### AUSSERDEM:

<b>30 g</b> Zartbitterkuvertüre
---------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tortenring (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für den Marzipanbiskuit den Backofen auf 230° vorheizen. Auf sechs Backpapierbögen mithilfe eines Springformrands oder Tortenrings jeweils einen Kreis mit 26 cm Ø aufzeichnen. Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, bis sie aromatisch duften. Die Kuvertüre fein hacken. Die Eier trennen. Die Eigelbe, das Marzipan und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. Die Eiweiße, den restlichen Zucker und 1 Prise Salz zu cremig-steifem Schnee schlagen. Die Kuvertüre, die Nüsse, das Mehl und den Krokant mischen. Zuerst den Eischnee, dann die Mehl-Nuss-Mischung unter die Eigelbmasse heben.
2. Einen Backpapierbogen mit dem skizzierten Kreis nach unten auf ein Backblech legen. Ein Sechstel des Teigs auf den vorgezeichneten Kreis streichen und im Ofen (Mitte) in ca. 8 Min. goldgelb backen. Das Papier vom Blech ziehen und nacheinander auf die gleiche Weise die übrigen fünf Böden backen.

3. Für die Buttercreme die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. ¼ l Milch, Butter, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die Mischung in die Vanillemilch rühren und ein paarmal aufkochen lassen. Die Vanillecreme in eine Schüssel füllen, sofort mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und in einem eiskalten Wasserbad abkühlen lassen.

---

4. Zum Tränken 180 ml Wasser und den Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Den Rum unterrühren.

---

5. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in ca. 5 Min. cremig rühren. Nach und nach Vanillecreme sowie Kakao untermischen und weiterrühren, bis die Buttercreme ganz glatt ist. Ein Drittel der Buttercreme zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

---

6. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, auf einen Biskuitboden streichen und fest werden lassen. Den Boden mit der Schokoladenseite nach unten auf eine Platte legen und einen Tortenring um den Rand legen. Den Boden leicht mit Tränkflüssigkeit beträufeln und mit einem Fünftel der Buttercreme bestreichen. Den nächsten Boden daraufsetzen, tränken, mit Buttercreme bestreichen und so weiter verfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind. Die Torte im Ring auf Backpapier stürzen und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

---

7. Am nächsten Tag für die Ganache die Sahne aufkochen. Die Kuvertüre hacken und in der Sahne auflösen. Die Ganache auf 30° (knapp lauwarm) abkühlen lassen. Den Tortenring entfernen. Die Buttercreme cremig rühren und die Torte damit rundherum bestreichen. Die Ganache auf die Torte gießen und mit einer Palette auf der Oberfläche und am Rand verteilen. Die Torte ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.