



- Mehr als lecker -

Prinzregententorte

Zutaten

Teig

- 4 Eier
- 60 g Rohrohrzucker
- 5 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Dinkelmehl Typ 630
- 30 g Speisestärke
- 30 g Butter

Pudding

- 300 g Milch
- 20 g Kakaopulver
- 40 g Rohrohrzucker
- 24 g Speisestärke

Buttercreme

- 150 g weiche Butter

Außerdem

- Zartbitterkuvertüre



Zubereitung

Schokoladen Pudding

1. Die Stärke mit dem Kakaopulver in ca. 5 EL der Milch glattrühren.
2. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Vom Herz nehmen und die Kakaomischung unterrühren.
3. Nochmals unter ständigem Rühren aufkochen, ca. 1 Minute kochen lassen.
4. Mit einer Klarsichtfolie bedecken und vollständig abkühlen lassen.

Teig

1. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig schlagen.
3. Mehl und Speisestärke vorsichtig unterheben.



- Mehr als lecker -

4. Butter in einem dünnen Strahl zum Teig gießen und vorsichtig unterziehen.
5. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Auf das Backpapier 7 – 8 Kreise mit 20 cm Durchmesser malen. Backpapier umdrehen und den Teig gleichmäßig auf die Kreise streichen. Darauf achten, dass er am Rand nicht zu dünn wird.
7. Im vorgeheizten Backofen auf Sicht hellbraun backen. Kurz auskühlen lassen, dann Backpapier abziehen.

Buttercreme

1. Die Butter schaumig schlagen und esslöffelweise den abgekühlten Pudding unterrühren.
ACHTUNG: Butter und Pudding müssen ungefähr die gleiche Temperatur haben!
2. Etwas Buttercreme für den Rand beiseite stellen. Die übrige Creme auf den Tortenböden verteilen und diese stapeln. Ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Die übrige Buttercreme auf und um die Torte streichen.
4. Kuvertüre schmelzen und über die Torte gießen.
5. Bis zum Verzehr kühl stellen.