

Prinzregententorte

Von Kuchenfee

Die Prinzregententorte ist für mich einer der schönsten Klassiker der bayerischen Konditorei: acht hauchdünne Biskuitböden, dazwischen eine seidige Schokoladencreme und obendrauf eine zartbittere Glasur mit einem Hauch Nougat. Genau dieser Anschnitt mit den feinen Schichten macht den Unterschied zu jeder normalen Schokotorte und ist auch der Grund, warum sich der Aufwand wirklich lohnt.

Ich arbeite hier mit einer **deutschen Buttercreme auf Pudding-Basis mit echter Bitterkuvertüre**, nicht mit Kakaopulver, weil die Creme dadurch tief schokoladig schmeckt und trotzdem schnittfest bleibt. Das ist das Rezept, das ich euch 2017 schon einmal gezeigt habe und das ich jetzt mit allem, was ich seitdem dazugelernt habe, von Grund auf neu aufgelegt habe. Ehrlich gesagt ist das Rezept nichts für absolute Anfänger, aber mit etwas Backerfahrung gut machbar. Ein wichtiger Tipp vorweg: **rührt die Schokoladencreme zuerst an**, denn sie braucht deutlich länger zum Auskühlen als die dünnen Böden im Ofen brauchen. Hier kommt mein Rezept für die klassische Prinzregententorte:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	1 Std. 10 min	n/a	1 Std. 20 min

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISCUIT

8 x Eiweiß

8 x Eigelb

150 g Zucker

140 g Mehl

50 g Butter

flüßig

1 Prise Salz

½ x Vanilleschote

CREME

450 ml Milch

45 g Speisestärke

100 g Zartbitter Schokolade

50 g Zucker

300 g Butter

50 g Puderzucker

Optional zum nachsüßen Rum

GLASUR

200 g Zartbitter Kuvertüre

30 g Butter

50 g Nougat

Werkzeuge

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Winkelpalette

Zubereitung

1. BISCUIT

- 01** Male dir 6-8 Kreise mit einer Größe von 26cm Durchmesser auf Backpapier und drehe die Papiere um sodass die Tinte nachher nicht mit dem Biskuit in Berührung kommt. Heize deinen Ofen auf 175°C Umluft vor.
- 02** Schlage dein Eiweiß mit 3/4 des Zuckers für einige Minuten richtig steif.
- 03** Schlage dein Eigelb für 10 – 15 Minuten lang stark auf bis es standfest ist und sich das Volumen mind. verdoppelt hat!
- 04** Hebe dein Eiweiß in 2-3 Portionen unter dein Eigelb. Siebe dein Mehl auf die Schaummasse und hebe es vorsichtig unter. Gib deine flüßige Butter zur Masse und hebe diese auch unter. Arbeite so wenig wie möglich mit der Masse, sie ist sehr zart & fällt schnell zusammen wenn du nicht vorsichtig bist und unnötig viel mit der masse arbeitest.
- 05** Verteile deine Masse auf deine vorbereiteten Backpapiere & streife sie kurz und gleichmäßig in die markierten Kreise.

06 Backe deine Böden jeweils für 9-13 Minuten – oder bis hell goldig blond! Bitte sehr hell behalten da zu dunkel schnell harte Böden ergibt und das möchten wir nicht

07 Nach dem backen bitte komplett auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.

2. CREME

01 Vermenge deine Speisestärke mit einem Schluck der Milch bis du eine flüssige Masse hast.

02 Setzt deine Milch auf zum kochen. Gib 1/2 Vanilleschote und den Zucker in die Milch. Sobald die Milch aufkocht gibst du die Speisestärke Mischung dazu und kochst alles nochmals gemeinsam und ständigem rühren auf! Sobald alles abgekocht/eingekocht ist gibst du die Schokolade dazu und rührst alles solange um bis die Schokolade komplett untergearbeitet ist. Decke deine Creme mit Frischhaltefolie ab und alles alles komplett abkühlen.

03 Wenn die Creme komplett ausgekühlt ist kannst du anfangen die Butter (optional mit Puderzucker) in einer Maschine aufzuschlagen. Ist die Butter hell aufgeschlagen kommt in 3-4 Portionen der „kalte“ Pudding dazu & nach Wahl noch einen Schluck Rum. Schlage alles miteinander auf.

04 Gib immer etwas Creme auf deinen Boden, verteile sie und stapel so nach einander alle Böden mit Creme. Du brauchst pro Boden ca. 2-3 leicht gehäufte Esslöffel. Lass von deiner Creme bitte noch ausreichen über damit du die komplette Torte ordentlich einstreichen kannst. Kühle deine Torte danach für mind. 3h damit sie komplett fest werden kann und somit stabiler zum glasieren wird. Wenn deine Böden nicht 100% Rund sind kannst du bevor du die übrig Creme um den Rand verteilst die Torte ein wenig trimmen und zuschneiden sodass du eine schönere Form erhältst. Eine Andere Option wäre die Böden vor dem Stapeln und Füllen zu trimmen – ich habe es aber klassisch nach dem füllen und vor dem einstreichen gelernt ordentlich zu schneiden!

05 Schmilze Nougat, Butter & Kuvertüre entweder über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle zusammen ein. Rühre regelmäßig bis sich alles verbunden hat und lass die Glasur dann abkühlen bis sie nur noch gaaaaanz wenig lauwarm ist. Ist sie abgekühlt gibst du die komplette Glasur auf deine gekühlte Torte und verstreichst sie schnell. Stelle deine Torte dafür am besten auf ein Tortengitter damit der Überschuss ablaufen kann. Ist die Torte überzogen kannst du sie vom Gitter nehmen und auf deinem Tortenteller absetzen. Als letztes wird die Torte noch eingeteilt – ich teile am liebsten in 16 ein da obwohl die Böden sehr zart sind und die Creme nur dünn verwendet wird, ein größeres Stück meiner Meinung nach zuviel wäre. Die Torte kann aber auch in 12 oder 14 eingeteilt werden. Nach dem einteilen der Torte ist die Fertig.