





Prinzregententorte mit Kaffeernote

Edle Prinzregententorte, getränkt mit Mokka.

etwa 16 Stück    aufwändig ●  bis 100 Minuten



Wie backe ich eine Prinzregententorte mit Kaffeernote?:

1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker**, zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren.

2 Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver feinherb
Schokolade
100 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Tränken:

150 ml heißes Wasser
4 geh. TL Instant-Espressopulver

Guss:

300 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
1 EL Speiseöl

3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig nacheinander 7 Böden backen, dazu jeweils gut 3 Esslöffel Teig auf den Springformboden streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Jeden Boden auf dem Rost in den Backofen schieben und hellbraun backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformrand lösen und diesen entfernen. Die Böden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Anschließend das Backpapier abziehen.

4 Tränke:

Heißes Wasser mit Espressopulver verrühren.

5 Buttercreme zubereiten:

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Etwa 3 EL der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) beiseitestellen. Böden mit Hilfe eines Backpinsels tränken. Böden mit der Buttercreme bestreichen (Abb. 1) und zu einer Torte zusammensetzen. Die oberste Schicht soll aus einem Boden bestehen. Torte mind. 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Torte danach auf einen Kuchenrost umsetzen, der auf einem Stück Backpapier steht.



6 Guss zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Auf einem Stück Backpapier gleichmäßig etwa 16 Tupfen aus jeweils 1 TL Kuvertüre gießen. Die Tupfen mit Hilfe eines Holzspießes oder Löffel nach außen ziehen, so dass die Punkte kleine Spitzen erhalten (Abb. 2), diese fest werden lassen.



- 7 Übrige geschmolzene Kuvertüre mit dem Öl verrühren und mittig auf die Torte gießen. Den Guss durch ein "kreisendes Bewegen" der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen (Abb. 3). Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, die Torte mit dem Rost auf der Platte "aufklopfen".



- 8 Den Guss etwas fest werden lassen und die Torte in 16 Stücke einteilen (Abb. 4). Die Torte vom Rost lösen und auf eine Platte umsetzen. Je einen Tupfen Buttercreme auf ein Stück spritzen und das Schokoladendekor schräg darauf setzen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Orangen-Note können aus 100 ml heißem Wasser, 3 EL Orangenlikör und 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale eine fruchtige Orangentranke hergestellt werden.
- Anstelle von Edel- können auch Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre verwendet werden.
- Den Springformrand auf jeweils 1 Bogen Backpapier zeichnen. Je 3 EL Rührteig darauf verstreichen und auf einem Backblech backen.
- Die Torte ist einfriergeeignet und lässt sich bis zu 3 Tagen im Voraus zubereiten.