



Prinzregententorte

Eine Schokoladentorte mit einer Buttercreme für festliche Anlässe

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

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

Buttercreme:

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

Guss:

300 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl

Zum Verzieren:

etwa 50 g Zartbitterschokolade

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. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

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 7-8 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 ohne Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben und **jeden Boden** hellbraun backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten

Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, anschließend das Backpapier abziehen.

3 Buttercreme:

Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Etwa 6 EL von der Buttercreme für die Verzierung und zum Einstreichen abnehmen.

4 Die einzelnen Böden mit der Buttercreme bestreichen, zu einer Torte zusammensetzen, die oberste Schicht soll aus einem Boden bestehen. Den Rand mit etwa 2 EL Creme glatt einstreichen. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Guss:

Schokolade grob zerkleinern, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Guss mitten auf die Torte gießen. Den Guss durch ein "Bewegen" der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen, evtl. am Rand verstreichen. Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, die Torte auf der Platte oder Kuchenrost "aufklopfen" (Abb. 1). Den Guss fest werden lassen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.





6 Verzieren:

Übrige Creme in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf die Torte setzen. Schokolade zu Späne hobeln und die Torte damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die heiße Oberfläche. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden.
- Zeichnen Sie den Springformrand auf jeweils 1 Bogen Backpapier vor. Je 3 EL Rührteig darauf verstreichen und auf einem Backblech backen.
- Anstelle von Zartbitter- können Sie auch Vollmilkschokolade verwenden.
- Die Torte etwa 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

