

# Prinzregententorte

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach der beliebte Klassiker mit lockerem Rührteig, Schoko-Buttercreme und Schokoglasur.

etwa 16 Stück



aufwändig

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

### 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

## Wie backe ich eine leckere Prinzregententorte?:

### ① Vorbereiten:

Puddingpulver mit 100 g Zucker in einem Schälchen vermischen. Mit mind. 6 EL von **500 ml kalter Milch nach und nach** anrühren. Die übrige Milch in einem Topf sprudelnd aufkochen und vom Herd nehmen. Das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren, den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze den Pudding 1 Min. unter kräftigem Rühren köcheln lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen (so bekommt der Pudding keine Haut) und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

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

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 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 7-8 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 Min.**

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

### 3 Buttercreme zubereiten:

Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten 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 Torte füllen und einstreichen:

Die übrige Buttercreme, je nach Anzahl der Böden, in 6-7 Portionen teilen. Die einzelnen Böden mit jeweils einer Portion der Buttercreme bestreichen und 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 Prinzregententorte mit Guss überziehen:

Schokolade grob zerkleinern, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und dann mitten auf die Torte gießen. Den Guss durch Bewegen (schräg halten) der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen. Mit Hilfe eines Tafelmessers den Guss an die Stellen des Randes streichen, an denen kein Guss heruntergelaufen ist. Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, den Kuchenrost ein- bis zweimal auf die Arbeitsfläche aufklopfen.

Bevor der Guss fest ist, die Torte mit einem Messer vom Kuchenrost lösen und auf eine Tortenplatte umsetzen. Den Guss fest werden lassen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



6 Torte verzieren:

Übrige Creme in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf die Torte setzen.  
Von der Schokolade mit einem Sparschäler Späne hobeln und die Prinzregententorte damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Pudding nicht mit Frischhaltefolie bedeckt wird, soll er bei Zimmertemperatur erkalten und muss dabei regelmäßig umgerührt werden, damit sich keine Haut bildet.
- Jeweils einen Kreis mit dem Springformrand auf 7-8 Bögen Backpapier vorzeichnen und jeweils 3 EL Rührteig gleichmäßig, z. B. mit einem Tortenheber, darauf verstreichen. Das Backpapier auf das Backblech ziehen und die Tortenböden nacheinander backen.
- Anstelle von Zartbitter- kann auch Vollmilchschokolade verwendet werden.
- Die Torte etwa 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

