Prinzregententorte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Buttercreme:

3/4l Milch
1 1/2P. Vanillepuddingpulver
80g Zucker
100g Zartbitter-Kuvertüre
375g Butter (Zimmertemperatur)

Böden (6 Stück)

50g Marzipan
5 Eigelb
5 Eier
5 Eiweiß
150g Zucker
1 Prise Salz

100g Mehl
50g Stärke

Tränke

100g Zucker
100g Wasser
4cl Weinbrand

Schokoladenguss

200g Zartbitter-Kuvertüre
200g Butter

Zubereitungszeit: 90min
Backzeit: je 7min
Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Den Pudding für die Buttercreme nach Anleitung in kochen. Kuvertüre kleinschneiden und unter den heißen Pudding rühren, nicht mitkochen! Mit Zucker bestreuen oder unter Rühren abkühlen lassen.

Marzipan mit einem Eigelb glattarbeiten. Marzipan-Eigelbmasse mit dem übrigen Eigelb, den ganzen Eiern und der Hälfte des Zuckers im *Schlagkessel 3,0l* schaumig schlagen.
Eiweiß und Salz mit dem restlichen Zucker steifschlagen, nicht überschlagen! Die Hälfte des Eischnees vorsichtig mit dem *Softliner groß* unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl und Stärke darübersieben und zusammen mit dem übrigen Eischnee unterheben. Masse auf sechs *Dauerbackunterlagen* aufteilen und im *Torten-Profi* (ø26cm) verstreichen. Die Böden ohne Form im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.

Für die Tränke Zucker und Wasser aufkochen. Abkühlen lassen und Weinbrand zugeben.
Buttercreme aus Pudding und Butter zubereiten.
Die abgekühlten Böden von der *Dauerbackunterlage* lösen und rund ausstechen. *Torten-Profi* um einen Boden stellen und dünn mit Buttercreme bestreichen. Zweiten Boden darauflegen, festdrücken, tränken und dünn mit Buttercreme bestreichen. Alle Böden entsprechend verarbeiten. Die Torte mit Buttercreme einstreichen und 1 Stunde kühlstellen.
Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Butter auflösen und unter die Kuvertüre rühren. Torte auf den *Thermo-Star Vario* setzen und mit Schokoguss überziehen. (Die übrige Glasur kann für Gebäck wieder verwendet werden.) Mit dem Tortenteiler die Stücke markieren.

Hinweis:

16 Stücke pro Stück ca.:

640kcal / 2698kJ
44g KH
46g F
12g E