

Prinzregententorte

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (12 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 300g Zucker
- » Salz
- » 1 TL abger. Zitronenschale
- » 380g Butter/Margarine
- » 200g Mehl
- » 50g Stärke
- » 1 TL Backpulver
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Schoko)
- » 5 EL Kakao
- » 500ml Milch
- » 50g Puderzucker
- » 50g Schokolade (weiß)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 200g Zucker schaumig schlagen. Salz, Zitronenschale, 50g flüssige, abgekühlte Butter einrühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Masse geben. Mehl, Stärke, Backpulver darüber sieben und alles vorsichtig unterheben.

2. In einer gefetteten Springform (Durchmesser 26cm) aus der Masse nacheinander acht Böden je ca. 8min backen. Sofort aus der Form lösen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Puddingpulver, restlichen Zucker, 2EL Kakao und 6EL Milch verrühren. Die übrige Milch aufkochen, die Puddingpulvermischung unterziehen, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Pudding kalt rühren. Dann 300g zimmerwarme Butter schaumig schlagen, den Pudding esslöffelweise einrühren.

4. Sieben Tortenböden mit der Creme bestreichen, aufeinander setzen. Mit dem achten Boden bedecken. Puderzucker mit 3EL Kakao, übriger Butter, 2EL heißem Wasser zu einem cremigen Guss verrühren. Die Torte damit überziehen und fest werden lassen.

5. Weiße Schokolade schmelzen, auf eine Marmorplatte geben, halb fest werden lassen. Mit einem Küchenspatel zu Spänen zusammenschieben und die Torte damit garnieren.

Nährwerte: 550kcal/E8g/F34g/KH54g pro Portion

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 753

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke