Prinz-Eugen-Torte (ohne Backpulver und Gelatine)

Zutaten für eine Torte:



Boden:
80 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
5 Eier
2 Esslöffel Rum
150 g geraspelte Schokolade
150 g gemahlene Mandeln
75 g Mehl

Füllung:
500 ml süße Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:
100 g geraspelte Schokolade oder Schokoladenblättchen

Zubereitung:
Butter oder Margarine und Zucker in einer Rührschüssel gut schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelb nach und nach zur Zuckermasse rühren. Rum hinzufügen.
Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf die Masse geben. Geraspelte Schokolade, die gemahlenen Mandeln und das Mehl darüber geben und alles locker untermischen. Den Boden einer

Springform einfetten und mit Alufolie auslegen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und in den vorgeheizten Backofen (Backtemperatur 175-200°C) schieben und etwa 35 Minuten backen.
Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Dann die Torte so aushöhlen, dass rundherum ein mindestens 1 cm dicker Rand und ein ebenso dicker Boden stehen bleibt. Den heraus gelösten Kuchen zerbröseln, auf das Kuchenblech geben und im Backofen auf höchster Temperaturstufe oder unter dem Grill etwa 10 Minuten rösten. Danach abkühlen lassen.
Unterdessen die Sahne steif schlagen, Vanillezucker und Sahnesteif unterziehen. Die Hälfte der Sahne abnehmen und kalt stellen.
Die restliche Sahne, die Hälfte der Schokoladenblättchen und die Kuchenbrösel nun schichtweise in die ausgehöhlte Torte füllen. Die Oberfläche und den Außenrand der Torte mit der zurückbehaltenen Sahne
bestreichen und mit den restlichen Schokoladenblättchen bestreuen.
Die Torte bis zum Anschneiden 1 Stunde kalt stellen.