Prinzregententorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
9 Eigelb
220 g Puderzucker
9 Eiweiß
180 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver

Füllung:
300 g Butter
500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 g Zucker
250 g Zucker
50 g Kakaopulver
100 g aufgelöste Kuvertüre

Außerdem:
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
300 g Zartbitterkuvertüre zum überziehen

Zubereitung:
Für die 6 Böden das Eigelb mit etwa einem Drittel gesiebten Puderzucker schaumig rühren.
Unter das Eiweiß sofort einen Teil Puderzucker geben und schlagen, bis es stark an Volumen zugenommen hat und halbfest

ist. Nach und nach den restlichen Puderzucker unterschlagen, bis ein schnittfester Schnee entstanden ist.
Einen Teil des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und etwas verrühren. Den restlichen Eischnee zusammen mit dem Mehl untermelieren.
Springformring (Durchmesser 26 cm) auf ein frisches Backpapier legen und einsechstel der Masse hineinfüllen. Gleichmäßig verstreichen, danach den Springformring entfernen. Den gleichen Vorgang wiederholen, bis man insgesamt 6 dünne Böden hat.
Die Böden so rasch wie möglich hintereinander backen, damit sie durch längeres Liegen vor dem Backen nicht an Luftigkeit verlieren.
Bei 220°C unbedingt „nach Sicht“ backen, weil die dünnen Böden schnell verbrennen können. Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen, um zu verhindern, dass sie austrocknen.
Für die Buttercreme Milch mit 40 g Zucker, Kakaopulver und Vanillepudding nach Vorschrift einen Pudding kochen, den restlichen Zucker noch unter den warmen Pudding rühren.
Den abgekühlten Pudding durch einen Sieb streichen und nach und nach unter die Butter rühren. Dabei achten, dass der Pudding und die Butter ungefähr die gleiche Temperatur haben, sonst wird die Creme grieselig. Zum Schluss die aufgelöste Kuvertüre unterrühren.
Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, das Papier abziehen und mit einen Teil der Buttercreme bestreichen. Darauf achten, dass die Creme nicht über den Rand gestrichen wird. Dann den nächsten Boden darauf legen und das Gleiche wiederholen, bis alle Böden aufeinander sind. Den Springformring auf die Torte geben, und den Rand gleichmäßig beschneiden. Die Torte mit der restlichen Creme rundherum einstreichen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
Inzwischen die Kuvertüre auf ca. 40°C im Wasserbad erwärmen, danach die Kuvertüre auf etwa 32°C abkühlen lassen, das geht am Besten in einem kalten Wasserbad.
Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Unter dem Kuchengitter sollte ein Blech liegen, das

die überflüssige Kuvertüre auffängt.
Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker auf einer mit Puderzucker ausgestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Tortenring eine runde Scheibe ausstechen und auf die Torte legen.
Die Kuvertüre auf den Marzipan über die Torte gießen, gleichmäßig oben und den Rand einstreichen. Sofort einen Torteneinteiler darauf geben (16 Stück) und im Kühlschrank die Glasur erstarren lassen. Nach dem Erkalten mit einem warmen Messer die Torte nach Vorlage nochmals ganz einteilen (Rand nicht vergessen). Da die Kuvertüre sehr hart wird, würde sie sonst beim Schneiden brechen.

Tipp:
Wer es nicht eilig hat, kann die Böden auch auf 3x backen. Jeweils die Menge mit 3 Eiern berechnen und 2 Böden aus einer Masse backen. Das hat den Vorteil, dass die Böden lockerer werden und besser einzuteilen sind.