

Prinzregenten-Torte

Für zwei Personen

Für die Böden:

250 g Butter	250 g Zucker	1 EL Vanillezucker
4 Eier	200 g Mehl	50 g Stärke
1 TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

Für die Ganasch:

100 g Zartbitterkuvertüre	250 g Butter	50 g Kokosfett
500 ml Milch	60 g Stärke	75 g Zucker

Für den Guss:

250 g Schokoladenfettglasur

Für die Böden:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Böden die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren.

Ein Backblech buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf zwei Bleche verteilen und im Ofen bei 200 Grad hellgolden backen.

Mit einem Anrichtering sieben Böden von etwa 14 cm Durchmesser ausstechen.

Für die Ganasch:

Kuvertüre und Kokosfett klein hacken. Die Stärke in 5 EL Milch auflösen, übrige Milch und Zucker in einen Topf zum Kochen bringen. Stärke einrühren, vom Herd nehmen, Schokolade und Kokosfett unterrühren bis es geschmolzen ist und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, die Schokoladenmasse löffelweise unterrühren.

Abwechselnd je einen Boden dünn mit Buttercreme bestreichen und alle sieben Böden aufeinander schichten. Den oberen Boden nur aufsetzen. Die Creme an den Seiten mit einer Konditorpalette sorgfältig glatt streichen.

Für den Guss:

Die Schokoladenfettglasur in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Torte mit der Glasur überziehen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Prinzregententorte mit der übrigen Buttercreme aus einem Spritzbeutel garnieren, in Stücke schneiden und servieren.

Josef Weber am 17. Mai 2017