



Prinzregententorte

Fotografie, o.D.

Beschreibung

Die Prinzregententorte ist eine Biskuittorte mit einer Füllung aus Schokoladencreme und mit einem Schokoladenguss überzogen. Im Innern der Torte verbergen sich abwechselnd Teig- und Cremeschichten von ½ cm.

Verzehr

Zu festlichen Anlässen wird die Prinzregententorte zum Kaffee serviert.

Verbreitung

In ganz Bayern ist die Prinzregententorte verbreitet.

Geschichte

Vom Hofkonditor Julius Rottenhöfer wurde die Torte dem Prinzregenten Luitpold gewidmet [Anm.: andere Quellen nennen den Hofbäcker Anton Seidl oder den Hofkonditor Heinrich Georg Erbshäuser als Erfinder der Torte]. Sie ist gleichzeitig eine Widmung an das Land Bayern, da die acht Biskuitteig – Schichten die damaligen acht Regierungsbezirke versinnbildlichen sollten.

Zutaten

Biskuitteig: sechs Eier, 160-180 g Zucker, 160-180 g Mehl (nach Wunsch Hälfte Stärkemehl), eine Messerspitze Backpulver, ein Päckchen Vanillezucker oder abgeriebene Zitronenschale, ein Esslöffel Wasser, eventuell 80 g Butter (die Tortenböden können auch statt aus Biskuitteig aus Sandteig hergestellt werden). Schokoladenbuttercreme: 250 g Butter, 150-180 g Puderzucker, 2-3 Eigelb, 100 g bittere Schokolade (erweicht und abgekühlt). Überzug: zartbittere Schokolade (Schokoladenglasur).

Herstellung

Zuerst werden die Böden der Torte hergestellt. Dazu trennt man das Eiweiß vom Eigelb. Dann wird das Eigelb zuerst mit Wasser, dann mit ? [Anm.: einem Teil] des Zuckers schaumig gerührt. Nun Vanillezucker bzw. Zitronenschale als Geschmackszutaten zugeben. Eventuell nun auch die Butter mit einrühren. Aus

dem Eiweiß schlägt man einen steifen Eischnee. Das letzte Drittel Zucker unterschlagen und das Gemisch auf die Eiweißmasse geben. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles unterheben. Man teilt den Teig in acht Teile und bäckt daraus in einer gut gefetteten Springform (Durchmesser 26 cm) acht dünne Blätter (200°C, sechs bis acht Minuten), bis sie goldgelb sind. Gleich nach dem Backen nimmt man sie aus der Form und lässt sie auskühlen. Für die Füllung erwärmt man die Schokolade im Wasserbad, bis sie flüssig ist und lässt sie leicht abkühlen. Dann schlägt man die Butter schaumig und rührt den Puderzucker und das Eigelb abwechselnd unter. Die Masse muss schön schaumig werden. Die erweichte Schokolade wird tropfenweise nach und nach untergerührt. Die Creme abschmecken. Sieben Kuchenblätter werden mit der Creme bestrichen und aufeinander gelegt. Den Abschluss bildet das achte Blatt. Den Rand der Torte streicht man mit etwas Creme glatt. Für den Guss verflüssigt man zartbittere Schokolade und überzieht die ganze Torte mit einem Pinsel dünn und gleichmäßig mit dem Schokoladenguss.

Produzenten

Konditoreien und geübte Hausfrauen backen die Prinzregententorte.

Saison

Prinzregententorte wird in bayerischen Konditoreien das ganze Jahr über angeboten.

Wir danken dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten das uns erlaubt hat das Rezept und die Abbildung von seiner Internetseite www.spezialitaeten.bayern.de zu verwenden. Auf dieser Seite finden Sie Rezepte, Geschichte(n) und Bilder von über 200 regionaltypischen Spezialitäten aus Bayern.

© Text und Abbildung: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Beleg:

http://www.food-from-bavaria.de/de/reg_spez/einzelprodukt.php?an=69
(26.08.2011).

Künstler, Ersteller oder Fotograf: unbekannt

Lageort: München, Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Copyright: Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, München