



Rezept für die Prinesstarta

8 Portionen

Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier

150 g Kastorzucker (feinkörniger Kristallzucker)

120 g Mehl-Fertigmischung (auf 1 kg Mehl kommen 3,5 EL Backpulver und 1/2 TL Salz)

25 g geschmolzene Butter

Vanillecreme:

6 Eigelbe

300 ml Doppelrahm

300 ml Vollmilch

1 Vanilleschote

3 EL Kastorzucker

4 EL Maisstärke

Füllung/Überzug:

300 g tiefgekühlte Himbeeren

600 ml Doppelrahm

600 g Marzipan, grüner Farbton

50 g Marzipan, rosa Farbton (zum Formen der Rose)

Puderzucker

Zubereitung:

Mit dem Biskuitboden beginnen. Eine Springform (etwa 24 cm Durchmesser) einfetten und einmehlen (oder mit Backpapier auskleiden). Eier und Kastorzucker in eine Schüssel geben, die in einen Topf mit Wasser passt. Das Wasser zum Kochen bringen und währenddessen die Eier mit dem Zucker schlagen. Die Mischung schlagen und auf etwa 60 °C erwärmen. Mit einem Küchenthermometer nachmessen. Die Schüssel aus dem Topf nehmen und mit niedriger Geschwindigkeit weiterrühren (oder in einer Küchenmaschine rühren), bis die Mischung abgekühlt ist und du einen weißen und luftigen Eierteig hast. Das dauert etwa 10 Minuten. Das Mehl sieben und jeweils ein Drittel auf einmal unter den Teig heben (mit einem Teigschaber). Zuletzt die Butter unter den Eierteig heben. Den Teig in die Springform gießen und bei 180 °C auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten, oder bis der Biskuit fest geworden ist, backen. Den Biskuit vollständig abkühlen lassen, die Springform öffnen und den Rand entfernen und den Biskuit mit Frischhaltefolie oder einem Küchentuch abdecken. Du brauchst dir keine Sorgen zu machen, dass der Biskuit zu trocken sein könnte. Die Torte wird sogar noch besser, wenn du den Biskuit am Tag vor dem Setzen der Torte backst.

Jetzt ist die Vanillecreme an der Reihe. Alles in einem Topf mischen (sowohl die Samen als auch das ausgekrazte Fruchtfleisch der Vanilleschote hineingeben) und bei mittlerer Hitze unter Umrühren zum Kochen bringen. Weiterkochen lassen, bis die Mischung anzudicken beginnt, und sie dann durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce in eine saubere Schüssel gießen und diese in ein kaltes Wasserbad stellen. Die Sauce verquirlen, bis sie abgekühlt und schön dick ist. Es kann sein, dass du das Wasser im Wasserbad wechseln musst, um die Sauce schneller abzukühlen. Die Vanillecreme kann 1–2 Tage vor dem Setzen der Torte vorbereitet werden.

Den Biskuit in drei Böden schneiden. (Ein langes, scharfes Messer verwenden, z. B. ein Filetmesser.) Den ersten Biskuitboden auf einen Tortenständer legen (breite Pergamentpapierstreifen zuschneiden und rund um den Boden verteilen; sie können entfernt werden, wenn die Torte ganz fertig ist). Eine dünne Schicht Vanillecreme auf den unteren Boden streichen und die Himbeeren darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen. Vanillecreme auf den mittleren Boden geben und in der Mitte zu einem kleinen Hügel formen. Den oberen Boden auflegen, aber mit der Oberseite nach unten, so

dass die Schnittfläche nach oben zeigt. Einen großen Klacks Creme in die Mitte geben und zu einem sanften Hügel formen. Dann alle sichtbaren Biskuitteile mit Creme bestreichen.

Das Marzipan in eine runde Marzipanform drücken, die groß genug ist, um die Torte zu bedecken. Ein wenig von dem Marzipan aufbewahren, um kleine Blätter für die Rose zu formen (oder die beim Formen der Torte vom Rand abgeschnittenen Reste verwenden). Die Marzipanhaube auf den Kuchen aufsetzen und entlang der Seiten mit den Händen so formen, dass sie keine Falten wirft. Am unteren Rand überschüssiges Marzipan abschneiden. Die Torte mit Puderzucker bestäuben. Aus dem rosafarbenen Marzipan eine kleine Rose formen und mit etwas von dem grünen Marzipanrest kleine Blätter formen und die Schwedentorte mit der Blume verzieren.