



Prinsesstårta - Schwedische Prinzessintorte

Zutaten für eine Torte mit 20 cm ø

Biskuit:

- 4 Eier, getrennt
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Teel Backpulver

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20 cm ø am Boden mit Backpapier auslegen oder fetten (nicht den Rand!) Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steifschlagen. Eigelb kurz unterrühren. Das mit der Stärke und dem Backpulver vermischte Mehl über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und bei 180 Grad ca. 25 min. backen. Abkühlen lassen.

Himbeerfüllung:

- 150 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 80 g Gelierzucker 1:2

Himbeeren zusammen mit dem Gelierzucker aufkochen und ca. 3-4 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen.

Vanillecreme:

- 500 ml Vollmilch
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille oder eine Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 25 g Speisestärke

Vollmilch mit der Vanille aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke in einer Schüssel verschlagen. Topf von der Herdplatte ziehen und die heiße Milch vorsichtig, unter Rühren durch ein Sieb unter die Eimasse rühren. Zurück in den Topf gießen und milder Hitze rühren, bis die Creme eindickt. In eine flache Schale gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Marzipan:

- 400 g Marzipanrohmasse
- Puderzucker
- grüne, gelbe und rosa Lebensmittelfarbe (ich habe Wilton Gelfarben verwendet)

Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten bis eine angenehme, nicht klebende Konsistenz erreicht wird. Eine kleine Menge für die Rose abteilen und durch Kneten mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben. Das restliche Marzipan mit grüner und etwas gelber Farbe einfärben. Beide farbigen Marzipanmassen bis zur Verwendung in Frischhaltefolie wickeln, damit sie nicht austrocknen.

Vanillesahne:

- 550 g Sahne
- 30 g Vanillezucker
- 2 Tütchen Sahnesteif

Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif aufschlagen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Aufbau:

Biskuit zwei Mal waagrecht in drei gleich dicke Schichten durchschneiden. Die mittlere Schicht beiseite legen. Sie hat keine Backhaut und bildet später die Kuppel. Die obere Schicht des Biskuit mit der Backhaut nach oben auf einen Teller legen. Satt mit Himbeermarmelade bestreichen, rundherum aber 1 cm frei lassen. Darauf legt ihr die zweite Schicht des Biskuits mit der "dunklen" Seite nach unten. Die zweite Biskuitschicht mit der

Vanillecreme bestreichen. Die Vanilleschlagsahne kuppelförmig auf die Vanillecreme geben. Die bereitgelegte dritte Biskuitschicht auf die Schlagsahne legen und mit den Händen eine Kuppel formen. Anschließend die ganze Torte mit einer Schicht Schlagsahne einstreichen. Dabei die Form noch etwas ausarbeiten. Torte in den Kühlschrank stellen.

Das grüngefärbte Marzipan auf einer mit Puderzucker bestaubten Arbeitsfläche in ausreichender Größe gleichmäßig ausrollen. Anschließend die vorbereitete Torte damit einkleiden. Aus dem rosa Marzipan eine Rose formen und auf der Torte platzieren. Aus grünen Marzipanresten Blätter formen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und mit einem Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle eine "Perlenkette" aus Schlagsahne um die Torte herumspritzen.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>