

KOCHSCHULE

Eine Torte für den Prinzregenten

Was für Wien die Sacher-torte, ist für München die Prinzregententorte. Zu besonderen Anlässen wird sie hierzulande gerne aufgetischt. Die Prinzregententorte braucht etwas Zeit. „Doch der Aufwand lohnt sich“, verspricht Pâtissière Michaela Micheu vom „Blauen Bock“ in München. Sie verrät zahlreiche Tricks. Gewusst wie.

VON STEPHANIE EBNER

Um die Prinzregententorte ranken sich zahlreiche Geschichten. Niemand weiß heutzutage mehr genau, wer ihr Erfinder war. Nur eins ist sicher: Namensgeber ist Prinzregent Luitpold (1821-1912), der ab 1886 Prinzregent im Königreich Bayern war und zu dessen Ehren sie benannt wurde.

Die Prinzregententorte ist gleichzeitig eine Widmung an das Land Bayern, da die acht Biskuitteig-Schichten die damaligen acht Regierungsbezirke versinnbildlichen sollten. Die Pfalz gehörte noch zu Bayern.

„Doch egal, ob wir heute mit sieben oder acht Tortenböden arbeiten, wichtig ist, dass diese schnell gebacken werden“, sagt Michaela Micheu eingangs. D.h. der Teig sollte nicht lange vor dem Backen rumstehen, der Ofen ist deshalb schon vorgeheizt. Weil die Böden nur 22 cm Durchmesser haben, passen zwei auf einmal in den Ofen. Michaela Micheu streicht sie mit einer Tortenspachtel aufs Blech. Wer will kann die Böden auch kreisförmig aufspritzen. „Nicht zu dicke Böden backen. Der Teig geht noch auf.“

Nach dem Backen müssen die Böden auskühlen (umgekehrt auf die Tischplatte stürzen!) – in der Zwischenzeit wird die Schokoladenbuttercreme gerührt. Generell gilt: „Je besser die Schokolade, die verwendet wird, desto besser die Torte.“

Sinnvoll ist es, sich für die Prinzregententorte zwei Tage Zeit zu nehmen: Am ersten Tag werden die Böden gebacken und zusammgebaut, dann sollte die Torte mindestens acht Stunden ruhen. Am nächsten wird nur noch die Glasur darüber geschüttet. Mit Schwung gleitet die Schokolade über die Torte – ein Nachbearbeiten ist nicht mehr nötig. Glasur trocknen lassen, und wer will, verziert die Torte noch.

Effektiv, aber ganz einfach sind die weißen Kreise. Michaela Micheu bastelt dazu aus Backpapier kleine Spritztüten und gibt etwas flüssige, weiße Schokolade hinein. Mit einer kreisenden Handbewegung gleitet die weiße Schokolade auf die Torte. In der Fachsprache der Konditoren heißt dieser Vorgang filieren. Die hauchdünnen Schokoladenfäden sehen sensationell aus, sind sich die Leserinnen einig. Und nicht nur das: Die Prinzregententorte schmeckt wahrlich königlich. Der Aufwand lohnt sich, sagen Irene Betz, Maria März und Silvia Engelhardt.

Kochschule

Schon die Mönche wussten seinerzeit, dass Fastenzeit nicht gleich darben ist. Daher zeigt **Hans Jörg Bachmeier** unseren Lesern das nächste Mal, wie man aus **gebeiztem Fisch eine feine Fastenspeise** zaubern kann. Die nächste Leser-Kochschule findet am **Montag, 19. Februar**, um 13 Uhr im Blauen Bock in München statt. Wer dabei sein will, meldet sich unter **Gastro@merkur.de** an. Wie immer entscheidet das Los. Viel Glück.



Gewusst wie: 8 Böden und jede Menge Schokolade kommen in die Prinzregententorte. Macht Arbeit, ist aber gar nicht so schwer, sagt Pâtissière Michaela Micheu (oben). Die Kniffe zeigt sie unseren Leserinnen (links), die eifrig mitarbeiten. Zur Prinzregententorte passt nicht nur eine Tasse Kaffee. Sommelier Stefan Grosse (unten) serviert dazu einen Süßwein, einen Missidor. FOTOS: OLIVER BODMER



Ein bayerischer Klassiker: die Prinzregententorte

Die Prinzregententorte wurde einst dem Prinzregenten Luitpold von Bayern gewidmet. Sie besteht traditionell aus acht dünnen Biskuitböden (für jeden der damals acht bayerischen Regierungsbezirke).

Zutaten:
für die Böden (7- 8 Böden),
22 cm Durchmesser
7 Eier
220 g Zucker
220 g Mehl
70 g flüssige Butter
Vanillezucker
Salz

für die Schokoladenbuttercreme
60 ml Sahne
70 ml Milch
20 g Zucker
1 Eigelb
8 g Creme- oder Vanillepuddingpulver
½ Vanilleschote
200 g Butter
50 g Puderzucker
100 g Schokolade

für die Glasur
75 ml Sahne

50 ml Milch
210 g Schokolade

eventuell:
Marillenmarmelade
weiße Schokolade für die Deko

Zubereitung:
1. Backrohr auf 190 Grad vorheizen. Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß mit zwei Dritteln des Zuckers und einer Prise Salz cremig schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und einem Teelöffel Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren, das Mehl unterheben. Zum Schluss flüssige Butter unterrühren.
2. Mithilfe eines Tortenringes Böden auf einem mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen. Da die Backzeit nur 8 bis 10 Minuten dauert, das erste Blech sofort backen. Während der Backzeit die nächsten Böden aufstreichen, bis die Masse aufgebraucht ist. Es sollten 8 Böden entstehen. Die fertig gebackenen Tortenböden dre-



Sieht nicht nur sensationell aus, sie schmeckt auch: die Prinzregententorte.

hen, vom Backpapier lösen und auskühlen lassen.
3. Für die Buttercreme wird als Erstes eine Vanillecreme gekocht. Dazu das Eigelb mit dem Cremepulver oder Vanillepuddingpulver und 2 EL Milch verrühren. Sahne, restliche Milch, Zucker und Vanille aufkochen. Das angerührte Pulver in die kochende Flüssigkeit einrühren, so lange kochen, bis eine dicke Creme entsteht. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
4. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, dann die flüssige Schokolade einrühren und zum Schluss die ausgekühlte Vanillecreme dazugeben. Alles so lange schlagen, bis eine glatte Masse entstanden ist.
5. Den ersten Boden in einen Tortenring legen, eventuell den Boden zurechtschneiden und nach Belieben hauchdünn mit Marillenmarmelade bestreichen. Dann mit

der Schokoladenbuttercreme dünn bestreichen, den nächsten Boden darauflegen, leicht andrücken und wieder erst mit Marillen-Marmelade und dann mit der Creme bestreichen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alle Böden aufgebraucht sind. Die Torte für mindestens 8 Stunden kalt stellen.
Tip: Mit einem Backblech und Gewichten beschweren.
6. Dann mit der restlichen Creme die Torte einstreichen und nochmals für eine Stunde kühlen.
7. Für die Glasur Schokolade zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die Milch und Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen und sofort glatt rühren. Die eingestrichene Torte auf ein Glasiergitter mit einem Blech darunter stellen und mit der Glasur gleichmäßig übergießen. Wieder kalt stellen.

Deko-Tipps:
■ Wenn die Glasur fest und noch Schokoladencreme übrig ist, kann man diese nochmals aufschlagen und die Torte damit verzieren.
■ Alternativ kann man weiße Schokolade schmelzen, in Spritztülle geben und die Torte damit nach Geschmack verzieren.



Die Tortenböden
Mithilfe eines Tortenringes Böden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen. Man kann den Teig auch aufspritzen.



Die Anzahl der Böden
Traditionell sollen es 8 Böden sein. Die gebackenen Tortenböden drehen, vom Papier lösen und auskühlen lassen. Zurechtschneiden.



Die Buttercreme
Die Buttercreme besteht aus Butter, Milch und Vanillecreme. Sie kommt zwischen die Böden sowie auf den Deckel und den Rand.



Die Torte bauen
Den 1. Boden in den Ring legen, nach Belieben mit Marillenmarmelade bestreichen. Darauf kommt die Schokoladenbuttercreme.



Am nächsten Tag
Die fertig gebaute Torte mit der restlichen Creme einstreichen (Foto) und nochmals für eine Stunde kühlen. Erst dann kommt die Glasur.

NEU AUF DEM BUCHMARKT

Mann backt: Rezepte für die Portion Glück

Backen ist nicht einfach Mittel zum Zweck. Backen ist Lebensgefühl: Wenn beispielsweise aus einfachen Zutaten ein Kuchen entsteht und der Duft von Gebackenem durch die Küche wabert. Dann hat man automatisch ein Lächeln auf den Lippen. In der Regel sind es Frauen, die leidenschaftlich gerne backen. Ganz selten greifen Männer zur Rührschüssel oder kneten den Teig. Marian Moschen ist eine rühmliche Ausnahme. Er bäckt und teilt sein pures Glück. In einem neuen Backbuch, das der eigentliche Kindergartenpädagog schlicht „Mann backt Glück“ genannt hat. In seinem neuesten Werk widmet sich der leidenschaftliche Hobbybäcker bekannten Klassikern wie der Donauwelle, der Schwarzwälder Kirschtorte oder dem Frankfurter Kranz und interpretiert sie neu. In „Mann backt Glück“ gibt es außerdem cremige Schokoladenträume, Eistorten mit Früchten oder Marzipan-Mandel-Cookies. Auch Kreationen aus der ganzen Welt holt der Zuckerbäcker in die heimische Backstube. In „Mann backt Glück“ findet garantiert jeder sein Lieblingsrezept – vielleicht sogar so mancher Mann. Ein Buch zum Vernaschen. *se* **Mann backt Glück. Marian Moschens persönliche Glücksrezepte. Erschienen im Lingen Verlag. 192 Seiten. 12,95 Euro.**



Low carb to go: Mit wenig durch den Tag

Weniger Getreide und Kartoffeln, möglichst kein Zucker, dafür große Mengen Gemüse und Eiweiß – die Prinzipien von Low Carb sind eigentlich ganz einfach. Doch wer viel unterwegs ist, kennt das Problem. Außer Salat haben die Kantinen nicht viel im Angebot. Da wird Low Carb schnell langweilig. Spannende Rezepte, die Spaß machen, serviert „Low Carb to go“. Bei einem Belugalinsensalat mit Feta oder einem Zucchini-Nudelsalat mit Pinienkernen werden die Kollegen in der Kantine garantiert neidisch rüberblicken. So schmeckt Low carb auch unterwegs. Und die Pfunde purzeln ganz von selbst. *se* **Low Carb to go. Mit wenig Kohlenhydraten durch den Tag. Sandra und Mirco Stupning. 192 Seiten. 90 Farbbilder. Soeben erschienen bei DK. 16,95 Euro.**

