Prinsesstårta – Schwedische Prinzessinnentorte

Die wohl beliebteste Torte in Schweden zu besonderen Anlässen.

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

Zutaten für den Biskuit

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 70 g Mehl
- 70 g Kartoffelmehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten für die Creme

- 150 g Sahne
- 150 ml Milch

2, 5 EL Speisestärke
1 EL Zucker
1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille

Außerdem

600 g Sahne
125 g frische Himbeeren
200 g Himbeermarmelade

Für die Deko

400 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
Grüne Lebensmittelfarbe
Evtl. rote Lebensmittelfarbe für die Marzipanrosen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten.
3. Eier mit dem Zucker hell cremig schlagen (das dauert einige Minuten!)
4. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben.
5. Den Teig in die Form füllen und ca. 30-35 Minuten backen.
6. Nach dem Backen aus der Form lösen und richtig auskühlen lassen. Den Biskuit kann man prima auch einen Tag vorher schon backen.
7. Für die Creme Sahne, Milch, Zucker und Speisestärke in einem Topf verrühren und langsam erhitzen. Mit dem Schneebesen solange weiterrühren, bis die Creme andickt. Kurz abkühlen lassen und die Vanille einrühren. Creme abkühlen lassen.
8. Den Boden waagerecht in drei Teile schneiden. Den unteren Boden umdrehen, so

dass die Unterseite oben liegt. Darauf die Marmelade verstreichen (wenn man sie ganz leicht erwärmt, lässt sie sich besser streichen).
9. Himbeeren (ggf. kurz in Zucker wenden) auf dem Boden verteilen.
10. Sahne steif schlagen und eine dünne Schicht auf den Himbeeren verteilen.
11. Jetzt den oberen Boden auflegen und mit Vanillecreme bestreichen, dabei rund herum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen.
12. Den Großteil der Sahne in die Mitte der Torte geben und so verstreichen, dass schon eine Kuppel zu erkennen ist.
13. Nun den mittleren Tortenboden auf die Halbkugel aus Sahne legen und diesen vorsichtig andrücken.
14. Die Torte mit der restlichen Sahne einstreichen. Mit einer Palette oder einem großen Messer glattstreichen.
15. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und grüne Lebensmittelfarbe (nach Gefühl) dazugeben. Solange verkneten bis, sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat. Achtung! Wer noch Marzipanrosen machen möchte, lasst etwas der Rohmasse zurück und färbt sie rot (oder rosa).
16. Das Marzipan zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie so groß ausrollen, so dass die Torte damit komplett eingedeckt werden kann.
17. Das Eindecken geht übrigens einfacher, wenn man die eine Seite der Frischhaltefolie abzieht und mit der unteren Folie das Marzipan über den Kuchen stülpt. Rundherum glattstreichen und leicht andrücken. Überstehendes Marzipan mit einem scharfen Messer vorsichtig abschneiden.
18. Mit Puderzucker bestäuben.