

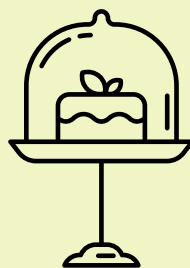


Prinsesstårta

Schwedische Prinzessinnen Törtchen

Zutaten für 6-8 Stück

- » 3 Eier
- » 1 Prise Salz
- » 80g Zucker
- » 1 Pk. Vanillezucker
- » 80g Mehl
- » 20g Speisestärke
- » 1/2 TL Backpulver
- » 250ml Milch
- » 1 Msp. Gemahlene Vanille oder 1/2 Vanilleschote
- » 30g Zucker
- » 1 Eigelb
- » 20g Speisestärke
- » 200 ml Sahne
- » 3-4 EL kernlose Himbeermarmelade
- » 200g Marzipan
- » etwas Puderzucker
- » grüne Lebensmittelfarbe
- » 20g Zartbitterschokolade



1. Den Ofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Mulden einer Muffinform einfetten, jedoch nicht die Ränder. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz steifschlagen. Dann den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende Creme entsteht. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker kurz aufschlagen und unterheben. Mehl, Backpulver und Stärke in einer zweiten Schüssel vermischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Muffinmulden füllen und für 20-25min backen. Alles abkühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

2. 200ml Milch zusammen mit der Vanille zum Kochen bringen. In einer großen Schüssel das Eigelb mit Zucker, der restlichen Milch und der Stärke verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die heiße Milch langsam zur Ei-Masse geben - alles zügig verrühren. Das Ganze zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze, unter Rühren, eindicken lassen. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und komplett abkühlen lassen.

3. Die Biskuit Törtchen einmal der der Länge nach halbieren und den unteren Boden mit Himbeermarmelade bestreichen. Den Pudding nochmal durchrühren. Den zweiten Biskuitboden auf die Marmelade setzen und den Pudding darauf verstreichen. Die Sahne steifschlagen und die Törtchen damit einstreichen – dabei mit einem Löffel



oder einer Kuchenpalette eine kleine Kuppel formen. Die Törtchen 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Zum Schluss das Marzipan mit der Lebensmittelfarbe und etwas Puderzucker verkneten, und auf einer mit Puderzucker bemehlten Fläche dünn ausrollen. Der Puderzucker hilft, dass das Ganze nicht zu sehr klebt. Aus der Marzipandecke Kreise mit dem 2 1/2fachen Durchmesser der Törtchen ausschneiden und die Törtchen damit einkleiden. Überschüssiges Marzipan abschneiden und wieder ausrollen. Zum Schluss die Schokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und die Törtchen damit verzieren.

Guten Appetit!