

Prinsesstårta (Prinzessinentorte)



Es gibt unzählige Varianten dieser beliebten schwedischen Torte.
Hier ist Karins einfache (aber nicht weniger schmackhafte) Schnellversion.

Zutaten:

- 1 Wiener Boden hell (3-stöckig)
- 1 Glas Konfitüre extra Sauerkirsche (450 g)
- 1 Packung Vanillepudding von Dr. Oetker, ca. 37 g
(zzgl. Milch und Zucker nach Packungsanweisung)
- 250 g Butter (z. B. Süßrahm)
- 1 grüne Marzipandecke (ca. 300 g)
- Dekor-Marzipanrosen und etwas Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung:

Den Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereiten und etwas abkühlen lassen. Die Butter mit dem Quirl verrühren. Dafür sollte sie Raumtemperatur haben. Den abgekühlten Vanillepudding langsam (!) esslöffelweise zur Butter geben, dabei stets quirlen. So entsteht nach und nach eine schöne Buttercreme. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Zucker hinzugeben. Dann kurz kaltstellen. Hinweis: Butter und Vanillepudding sollten ungefähr die gleiche Temperatur haben, damit die Butter nicht gerinnt.

Den ersten Wiener Boden mit der ganzen Konfitüre bestreichen. Darauf den zweiten Boden legen. Diesen dann gleichmäßig mit Buttercreme bestreichen, etwa einen halben Zentimeter dick. Darauf den dritten Boden legen. Auch dieser wird mit Buttercreme bestrichen, in der Mitte jetzt aber etwas mehr. Den Tortenrand ebenfalls mit etwas Buttercreme bestreichen, damit die Marzipandecke nachher besser haftet.

Die Marzipandecke vorsichtig (Packungsanweisung beachten!) mittig auf die Torte legen und am Tortenrand herunterklappen. Bei Bedarf an den Seiten etwas einschneiden, um Falten zu vermeiden. Etwas Puderzucker durch ein Sieb auf die Torte rieseln lassen und je nach Geschmack mit den Marzipanrosen verzieren. Die Torte dann nochmal kaltstellen, damit die Buttercreme noch etwas fester wird.

Wer keine Sauerkirschen mag, kann auch eine andere Konfitüre, z. B. Himbeere, nehmen.