Prinzen-Torte

Die Prinzen-Torte schmeckt wunderbar cremig und fruchtig. In diesem Rezept wird die köstliche Torte mit Kirschen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,7 h

Zutaten

Für den Boden

400 g	Doppelkekse (z.B. Prinzenrolle)
200 g	Butter (geschmolzene)

Für die Creme

250 g	Mascarpone
250 g	Topfen
250 ml	Schlagobers
20 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft

Für den Belag

2 Gläser	Sauerkirschen (ATG 370g je Glas)
2 Packungen	Tortenguss (rot)
200 ml	Kirschsaft (vom Glas)
300 ml	Wasser
3 EL	Zucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Doppelkekse (Minis)

Zubereitung

1. Für die **Prinzen-Torte** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zerschlagen.
3. Danach die Butter zum Schmelzen bringen.
4. Nun die Keks-Brösel mit der Butter gründlich vermengen und in die Springform geben.
5. Alles fest andrücken und die Form hinterher bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
6. Als nächstes die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
7. Jetzt den Topfen, den Mascarpone, den Staubzucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
8. Danach das Schlagobers steif schlagen.
9. Nun das Schlagobers nach und nach unter die Mascarpone-Creme heben.
10. Die Creme hinterher in die Form geben und glatt streichen.
11. Jetzt die Kirschen auf der Creme verteilen und leicht andrücken.
12. Danach aus dem Tortenguss-Pulver, dem Kirschsaft, dem Wasser und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten.
13. Diesen nun gleichmäßig auf den Kirschen verteilen, abkühlen lassen und die Torte (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.
14. Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit Mini-Doppelkeksen dekorieren.

Tipp

Die Prinzen-Torte schmeckt anstatt mit Kirschen auch mit Himbeeren.