Prinz-Eugen-Torte (von Martha Halbach)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

70 g Butter
5 Eier
80 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 EL. Rum
1 Prise Salz
1 EL Mondamin
1 Messerspitze Backpulver
150 g geriebene Mandeln
150 g Blockschokolade
400 g Preiselbeeren (aus der Konserve vorher abtropfen lassen)
250 g Sahne
1 P. Sahnesteif
50 g geraspelte Schokolade

Zubereitung:

Zunächst das Eiweiß schlagen und die Schokolade schmelzen, evtl. Mandeln reiben.
Die Butter schaumig rühren, Eigelb und Zucker zugeben, bis eine schaumige Masse entsteht. Mandeln und Schokolade zugeben. Danach Salz, Rum, Backpulver, Mondamin und zuletzt den Eischnee unterheben.
Im vorgeheizten Backofen bei 150°C 50 – 60 Minuten backen.
Auf den erkalteten Boden die abgetropften Preiselbeeren streichen, die geschlagene Sahne darüber geben und mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Guten Appetit