Pralinen Torte



Zutaten Teig

- 4 Eier (S)
- 1 Prise Salz
- 4 EL heißes Wasser
- 160 g feiner Zucker
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke

Zutaten Füllung

- 6 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 600g weiche Butter
- 250 g Mini Pralinen

Außerdem

- 50g Mini Pralinen (oder mehr) für die Dekoration
- Ranunkeln für die Dekoration – nicht zum Verzehr geeignet!

Zubereitung

- Den Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Springform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Eier trennen.
- Eiweiß mit der Prise Salz sehr steif schlagen und zur Seite stellen.
- Eigelbe und das heiße Wasser 3 Minuten schaumig schlagen.
- Zucker langsam einrieseln lassen und solange weiterrühren , bis eine dickschaumige Masse entstanden ist.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und mit einem Teigspachtel vorsichtig unter die Eimasse heben, anschließend das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2 Schiene von unten bei 170°C für ca. 20 - 25 Minuten hellgelb backen.
- Den Biskuit-Boden 30 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Für die Füllung:
- Eiweiß in eine Küchenmaschine geben und für mindestens 4 Minuten sehr steif schlagen.
- In einen kleinen Topf Zucker und Wasser geben und erhitzen.
- Die Zuckerlösung sollte eine Temperatur von 120°C erreichen, danach den Topf von der Herdplatte nehmen und den Sirup langsam, unter ständigem Rühren, über den Eischnee gießen.
- Für ca. 3-4 Minuten weiter schlagen bis die Masse fest und auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- Weiche Butter in kleinen Portionen hinzufügen und so lange weiter rühren bis eine lockere Creme entsteht.
- Den ausgekühlten Biskuit-Boden mit einem langen Messer 2 Mal quer halbieren. Sodass 3 Böden entstehen.
- Pralinen in kleine Stücke hacken.
- Auf den unteren Boden 1/3 der Buttercreme verteilen und mit der Hälfte der klein gehackten Pralinen belegen, den zweiten Boden darauf legen und wieder mit Buttercreme bestreichen und Pralinen belegen, abschließend liegt der letzte Boden darauf.
- Die Pralinen Torte mir der restlichen Buttercreme bestreichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem servieren mit frischen Blumen und Pralinen dekorieren.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal