



Falsche Prinzregententorte

6 Portionen

1000 g rosa Champignons
6 Schalotten
120 g Butter
4 Zweige Thymian
200 ml Rinderfond [Gemüsebrühe]
200 ml roter Portwein
1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
2 x Grundrezept Pfannkuchenteig
etwas Sonnenblumenöl

- Champignons fein hacken und im Warmen Backofen 1-2 Stunden trocknen
- Schalotten pellen und fein würfeln
- 100 g Butter in Scheiben schneiden und gut kühlen
- Schnittlauch in Röllchen schneiden
- 6 dünne Pfannkuchen backen

Die Hälfte der gewürfelten Schalotten und die Champignons in etwas Öl andünsten. Salzen, pfeffern, Flüssigkeit verkochen lassen und beiseite stellen. Pfannkuchen und Pilzmischung in einer leicht gefetteten Springform schichten. Für die Soße in 20 g Butter die restlichen Schalotten andünsten. Thymian und Zucker zugeben und den Zucker karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Dann den Thymian entfernen, die Brühe zugeben und wieder einkochen lassen. Mit dem Pürierstab die kalten Butterstücke unterrühren. Die Soße salzen, durch ein feines Sieb gießen und warmstellen. Torte aufteilen, etwas Soße über jedes Stück geben und mit etwas Schnittlauch bestreuen.