

Trüffeltorte

Kuchen & Gebäck

Geburtstag

Jause

Muttertag

Torten

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Schokoladenböden Butter, Staubzucker und Vanillezucker aufschlagen und die Eidotter nach und nach unterrühren. Danach die aufgelöste Schokolade dazugeben. Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Die Schneemasse unter die Buttermasse rühren. Zum Schluss Mehl und Kakao vorsichtig unterheben. In einen Tortenring füllen und bei ca. 180 °C 50 Minuten backen. Danach kalt stellen und ruhen lassen.

Für die Schokoladen-Rumcreme Schlagobers steif schlagen. Eiweiß und Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen. Gelatineblätter einweichen, ausdrücken, in Inländerrum erwärmen und auflösen. Die Gelatine unter den Schnee heben, die flüssige Schokolade unterziehen und das geschlagene Obers unterheben. Die Tortenböden nach Belieben ein bis zwei Mal horizontal durchschneiden und mit dem Schokoladenmousse füllen. Die Seiten und die Oberseite dünn mit Mousse bestreichen und mit Schokoladeflocken bestreuen. Zuletzt Oberseite mit Mousse-Rosetten dekorieren.

Tipp: Beträufeln Sie die Schokoböden mit etwas Spitz Inländerrum, so werden sie noch intensiver und saftiger.



ZUTATEN

Böden:

125 g Butter

70 g dunkle Schokolade

50 g Staubzucker

10 g Vanillezucker

9 Dotter

7 Eiweiß

140 g Feinkristallzucker

1 g Salz

150 g glattes Mehl

10 g Kakao

Creme:

330 ml Obers 36 % Fett

4 Eiweiß

50 g Feinkristallzucker

125 g dunkle Schokolade

3 Blatt Gelatine

2 cl Spitz Inländerrum

3 g Kakao

Dekor:

100 g dunkle Schokolade