Tartufo

Als Klassiker unter den italienischen Eisspezialitäten ist Tartufo auf der ganzen Welt bekannt. Mit diesem Rezept holt man sich das beliebte Dessert nach Hause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Nach Belieben	Kakaopulver (zum Bestäuben)

Für den Teig

4 Stk.	Eier
3 EL	Wasser (kaltes)
120 g	Zucker
60 g	Speisestärke
60 g	Mehl
50 g	Kakaopulver
1 EL	Backpulver

Für die Creme

200 g	Zartbitterschokolade
3 Stk.	Eier (getrennt)
400 ml	Schlagobers

Für die Schokosauce

2 EL	Staubzucker

2 EL	Kakaopulver
4 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. Für Tartufo zunächst einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Die Schokolade in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen.

2. Schlagobers steif schlagen. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb schaumig schlagen und mit der geschmolzenen Schokolade verrühren. Schlagobers und Eischnee unterheben und alles in den Kühlschrank stellen.

3. Dann den Teigboden zubereiten: Hierzu die Eier trennen und das Eiweiß mit dem kalten Wasser steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben.

4. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen und mit der Eier-Zucker-Masse verrühren. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen.

5. Den Teig im (nicht vorgeheizten) Ofen bei 160°C ca. 40 Minuten backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Schokosauce zubereiten. Dazu Staubzucker und Kakaopulver mit etwas Schlagobers verrühren, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.

7. Die Sauce auf den ausgekühlten Teig streichen. Darauf die Creme verteilen und glatt streichen. Mit Kakaopulver bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Alternativ kann Tartufo auch in einer feuerfesten Auflaufform oder auf einem Backblech gebacken werden.