# Trüffeltorte

Diese leckere Trüffeltorte ist etwas aufwändiger, aber sie darf bei feierlichen Anlässen auf keiner Tafel fehlen.

**Verfasser:** HimmelhochTeam

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

### Böden

| | |
|---|---|
| 125 g | Butter |
| 70 g | Dunkle Schokolade |
| 50 g | Staubzucker |
| 10 g | Vanillezucker |
| 9 Stk. | Eidotter |
| 7 Stk. | Eiweiß |
| 140 g | Feinkristallzucker |
| 1 g | Salz |
| 150 g | Glattes Mehl |
| 10 g | Kakao |

### Creme

| | |
|---|---|
| 330 ml | Obers 36% |
| 4 Stk. | Eiweiß |
| 50 g | Feinkristallzucker |
| 125 g | Dunkle Schokolade |
| 3 Blätter | Gelatine |
| 2 cl | Spitz Inländerrum |
| 3 g | Kakao |

### Dekor

| | |
|---|---|
| 100 g | Dunkle Schokolade |

## Zubereitung

1. Für die **Trüffeltorte** zuerst Butter, Staubzucker und Vanillezucker aufschlagen und die Eidotter nach und nach unterrühren.

2. Danach die aufgelöste Schokolade dazugeben.

3. Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Die Schneemasse unter die Buttermasse rühren.

4. 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.

5. Creme: 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

6. 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.

7. Zuletzt Oberseite mit Mousse-Rosetten dekorieren.

## Tipp

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