

## Rezept

# Schokotrüffel-Törtchen

Ein Rezept von Schokotrüffel-Törtchen, am 18.12.2025

## Zutaten

**150 g** dunkle Schokotrüffel (ohne Alkohol)

**1 TL** Kakao

**80 g** Zucker

**400 g** Sahne

**1/2 TL** Instant-Espressopulver

**3** Eigelbe (Größe M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 flexible Muffinform mit 12 Mulden | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. 6 Schokotrüffel beiseitelegen. Übrige Schokotrüffel klein schneiden. Sahne mit Kakaopulver, Espressopulver und 40 g Zucker erhitzen, klein geschnittene Schokotrüffel dazugeben und langsam unter Rühren schmelzen lassen.
2. Eigelbe mit restlichem Zucker glatt rühren, Trüffelsahne unterrühren und über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebecken cremig aufschlagen. Zum Abkühlen ins eiskalte Wasserbad stellen, dabei immer wieder umrühren. Eismasse 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen, in die Eismaschine füllen und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen.
3. Übrige Trüffel mit einem scharfen Messer halbieren. Die Hälfte Schokoladeneis in die Form füllen und jeweils einen halbierten Trüffel ins Eis drücken. Übriges Eis daraufgeben und glatt streichen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Dazu passt Karamellsauce.