

Rezept

Schokotrüffeltorte

Ein Rezept von Schokotrüffeltorte, am 16.03.2025

Zutaten

100 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)	125 g weiche Butter
125 g Zucker	6 M Eier
125 g Mehl	1/2 TL Backpulver
450 g Sahne	150 g Butter
300 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)	250 g Bitterkuvertüre (mind. 70 % Kakaoanteil)
2 TL neutrales Pflanzenöl	12 Schokoladentrüffel (Pralinen)
Backpapier für die Form	ca. 8 EL Kaffee zum Tränken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für die Biskuitmasse die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter und 75 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Die Eier trennen. Erst die Eigelbe, dann die lauwarmer Schokolade unter die Buttermischung rühren.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen und auf die Buttermischung geben, Mehl mit Backpulver darübersieben. Alles locker unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen, herausnehmen und 15 Min. abkühlen lassen. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht ruhen lassen.
3. Ebenfalls am Vortag die Zutaten für die Creme über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Abgedeckt kalt stellen.
4. Am nächsten Tag die Creme in ca. 30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Die beiden unteren Böden mit Kaffee tränken. Die Creme mit dem Handrührgerät aufschlagen. 4 EL davon in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle geben. Die beiden unteren Böden mit zwei Dritteln der Creme bestreichen, alle Böden aufeinandersetzen und die Torte außen mit der übrigen Creme bestreichen. 1 Std. kalt stellen. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit dem Öl über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Torte mit einem Backpinsel damit überziehen, die Glasur fest werden lassen. Mit Cremetupfen und Trüffeln verzieren.