

Rezept

Trüffel-Torte

Ein Rezept von Trüffel-Torte, am 12.06.2026

Zutaten

250 g Sahne	70 g Zartbitter-Schokolade
150 g weiche Butter	225 g Zucker
6 Eier	100 g Mehl
225 g Schokoladenpulver	2 EL Kakao
12 weiße Trüffel-Pralinen	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Sahne mit Schokolade kurz aufkochen lassen. Über Nacht kalt stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl und Schokoladenpulver mischen, unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 150° (Mitte, Umluft 140°) 30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen gut abkühlen lassen.

4. Die Schokosahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Den Kuchen immer im Kreis dick mit der Schokosahne bespritzen. Mit Kakao bestäuben und mit Trüffel-Pralinen garnieren. Die Torte 2 Std. kalt stellen.