

Rezept

Weihnachtstrüffeltorte

Ein Rezept von Weihnachtstrüffeltorte, am 15.10.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| 4 Eier | 200 g Zucker |
| 200 ml Öl | 200 ml Orangensaft |
| 300 g Mehl | 4 EL Kakao |
| 1 Pck. Backpulver | 600 g Zartbitterschokolade |
| 10 EL Milch | 250 g Butter |
| 150 g Puderzucker | 4 Msp. gem. Koriander |
| 5 Msp. Zimtpulver | 2 EL Kakao |
| 200 g Zartbitterkuvertüre | 1 TL Kokosfett |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen zweimal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Schokolade zerkleinern. Die Milch erwärmen, Butter und Schokolade darin schmelzen, Puderzucker mit Gewürzen darin unterrühren. 12 EL Trüffelmasse für die Dekoration abteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Ein Drittel der Trüffelmasse auf den Boden streichen, den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit einem Drittel der Masse bedecken, den Deckel auflegen und die restliche Trüffelmasse darauf verteilen. 1 Std. kühl stellen. Für die Dekoration 12 gleichmäßige Trüffel drehen und in Kakao wälzen. Kühl stellen.
5. Die Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen lassen. Den Tortenring entfernen und die Torte mit der Kuvertüre überziehen. Die Trüffel auf den oberen Rand setzen und trocknen lassen. Die Torte im Kühlschrank aufbewahren. 2 Std. vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen, dann hat sie die perfekte Konsistenz und das entsprechende Aroma.