



# Schokoladen-Trüffel-Torte mit Schokoladenguss

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " });
```

Diese Trüffeltorte ist der ultimative Schokoladengenuss, einfach köstlich

## Zutaten

- Für den Boden einer 26 cm großen Torten-Springform:
- 130 g Mehl, gesiebt
- 150 g Zucker
- 4 El Kakao
- Abrieb ½ Orange
- 1 Prise Salz
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- Für die Füllung:
- 130 g Bitterschokolade mit 70% Kakaoanteil
- 325 g Zartbitter Kuvertüre
- 2 El Cognac oder Weinbrand
- 2 Tl Zucker
- 3 El Milch
- 780 ml Sahne
- Für die Torten-Garnitur:
- 4 El zartbitterer Kakao
- Frische, marinierte Beerenfrüchte nach Marktangebot

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Boden:

## **Schritt2**

Die Springform zunächst und mit Mehl ausstäuben oder mit Backpapier auslegen.

## **Schritt3**

Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und der abgeriebenen Orangenschale zu einer voluminösen Schaummasse aufschlagen.

## **Schritt4**

Das gesiebte Mehl, das Backpulver und den Kakao mischen und unter die Eigelbmasse heben. Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten locker unterziehen, in die Springform geben, glatt streichen. Für 30 - 35 min. goldbraun bei 170 ° C backen.

## **Schritt5**

Etwas abkühlen lassen, auf einem Küchengitter auskühlen lassen. Danach mit einem Esslöffel aushöhlen, am Rand 2 cm stehen lassen, der Boden sollte 1 cm dick bleiben.

## **Schritt6**

Die Füllung:

## **Schritt7**

Die Kuvertüre und die Zartbitterschokolade auf einem Wasserbad schmelzen lassen, lauwarm abkühlen lassen, noch flüssig halten, den Cognac verrühren.

## **Schritt8**

Nunmehr die geschlagene Sahne rasch in 2 Schritten unterheben und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

## **Schritt9**

Gern gebe ich das zerbröselte Innenleben unter die Masse, glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

## **Schritt10**

Serviervorschlag:

## **Schritt11**

Die Schokoladen-Trüffeltorte vor dem Servieren dick mit Kakao einstäuben und mit frischen, marinierten Beerenfrüchten servieren.

## **Schritt12**

**Rezeptart:** Torten **Tags:** einfach köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-trueffel-torte-mit-schokoladenguss/>