

Trüffel Torte

Zutaten für den Boden:

4 Eier
3 EL heißes Wasser
175 g Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
30 g dunkles Kakaopulver
3 TL Backpulver
Fett für die Form



Zutaten für die Füllung:

250 g weiche Butter
300 g Puderzucker
150 g dunkles Kakaopulver
2 Eier
1 Fläschchen Rum-Aroma
4 EL kaltes Wasser
2 Pkt. Vanillinzucker

Zutaten für die Glasur:

100 g Kuvertüre
75 g Schokostreusel

Zubereitung des Bodens:

Eier und Wasser schaumig schlagen, Zucker und Vanillinzucker zugeben und gut verrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und löffelweise einrühren. In eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei ca. 180 °C (mittlere Schiene) 20-30 Min. backen.

Zubereitung der Füllung und Glasur:

Butter geschmeidig rühren. Zucker und Kakao mischen und nach und nach mit den Eiern und dem Rum-Aroma verrühren. Von der Masse 16 TL in eine kl. Schüssel geben und im Kühlschrank (oder kurz im Gefrierfach) fest werden lassen. Den Rest der Creme mit den 4 EL Wasser und dem Vanillinzucker verrühren.

Den Tortenboden zwei – dreimal durchschneiden, mit der Creme bestreichen, die Böden aufeinander setzen und um zu den Rest Creme verteilen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Torte damit gleichmäßig überziehen. Auf den noch warmen Guss den Rand der Torte mit den Streuseln bestreuen. Aus der erkalteten Masse 16 Kugeln formen, in den restlichen Schokostreuseln wälzen und in gleichmäßigen Abständen auf die Torte verteilen.

Ofen auf 180 °C vorheizen!