

Trüffeltorte

etwa 10 - 14 Stücke

 aufwändig  bis zu 80 Min.**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Teig:**

4 Eigelb
3 EL Wasser, warm
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Stk. Eiweiss
50 g Zucker
100 g Mehl
100 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
3 TL Dr. Oetker Backpulver
30 g Kakaopulver

Füllung:

150 g Butter, weich
200 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g Kakaopulver
50 ml Milch
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Streusel Schoko-
Geschmack
Schokoladenpulver
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Spritzsack mit Lochtülle (Ø 6 mm) und Spritzsack mit Sterntülle (Ø 13 mm), Backpapier.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. So lange weiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin, Backpulver und Kakaopulver vermischen und darübersieben. Alles vorsichtig unter die Masse ziehen.

In die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und ca. 30 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen, von der Springform lösen und erkalten lassen. Das ausgekühlte Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Für die Füllung Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Puderzucker, Vanillin-Zucker und Kakaopulver mischen, nach und nach zur schaumigen Butter geben. Milch und Aroma dazugeben und geschmeidig rühren.

Für die Garnitur etwas Buttercrème in den Spritzsack mit Sterntülle füllen.

In den Spritzsack mit Lochtülle etwas Buttercrème füllen und auf einem Backpapier 10–14 Tupfer für die Truffes spritzen und **im Kühlschrank ca. 30 Minuten erkalten lassen.**

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und mit 3/4 der Buttercrème bestreichen. Den zweiten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Mit der restlichen Buttercrème Torte und Rand vollständig bestreichen. Den Rand mit Streuseln bedecken. Mit einem Sieb das Schokoladepulver auf die Torte streuen. Mit dem Spritzsack 10–14 Rosetten daraufspritzen.

4 Garnitur:

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Truffes einzeln auf eine Gabel legen, in die Glasur tauchen und auf ein Backpapier stellen. Mit der Gabel das typische Truffes- Muster formen. Sobald die Glasur fest wird, die Truffes auf die Rosetten legen.

Bis zum Servieren kühl, aber, wenn möglich, nicht im Kühlschrank aufbewahren.