

Trüffeltorte (23/19cm, 12/8 Portionen)

Zutaten Teig

6	4 gr.	Eier
100g	150g	Rohrzucker
6g	4g	Vanillezucker
0,5g	0,3g	Salz
80g	55g	Kuvertüre
150g	100g	Mandeln gerieben

Zutaten Creme

450g	300g	Obers
75g	50g	Kuvertüre 50%
75g	50g	Kuvertüre 70%
35g	25g	Nuss-Nougat



Tränke

50ml	33ml	Läuterzucker
35ml	25ml	Cognac
20ml	15ml	Wasser

Oberfläche

40g	30g	Obers
80g	55g	Kuvertüre 70%
		Kakaopulver

Vorbereitung (am Vortag)

Eier trennen. Eiweiss mit Rohrzucker zu Schnee schlagen.
Das Backrohr auf **160°C** Heissluft vorheizen.

Eigelb mit Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Kuvertüre schmelzen, abkühlen lassen und in die Eimasse einrühren. Schokomasse mit dem Schnee mischen, dann die Mandeln unterheben.
40 Minuten backen.

Für die Creme das Obers aufkochen, Kuvertüre zugeben und mixen.
Rasch abkühlen und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

Tränke mischen, den Tortenboden zweimal durchschneiden, alle 3 Teile tränken.

Nuss-Nougat mit der vorbereiteten Creme verrühren, die fertige Trüffelcreme aufschlagen.

Einen Tortenboden in den Tortenring legen, mit Plastikstreifen umstellen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen (am Rand bis ganz unten hineindrücken). Zweiten Boden darauflegen und die andere Hälfte der Creme darauf verteilen. Den dritten Boden darauf legen.

Für die Oberfläche Obers aufkochen, Kuvertüre dazu geben und glatt verrühren oder mixen.
Handwarm abkühlen lassen und die Oberseite der Torte glatt einstreichen.
Noch ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren Tortenring und Plastikstreifen entfernen und Kakaopulver auf die Torte sieben.