

# Trüff-Torte

## Zutaten

### Für die Tortenmasse

7 Eigelb  
40 g Puderzucker  
Vanillezucker  
1 Messerspitze Zimt  
95 g Schokolade  
7 Eiweiss  
115 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
120 g geriebene Walnüsse  
83 g Mehl

### Zum Beträufeln

3 Essl. Rum  
3 Essl. Läuterzucker

### Zum Bestreichen

60 g Johannisbeerkonfitüre

### Für die Füllung

350 g Vollrahm  
350 g Schokolade

### Für die Garnitur

80 g Schokoladespäne  
8 halbierte Cocktailkirschen



## Zubereitung

### Schritt 1: Backmasse zubereiten

- ▷ Wir trennen das Eiweiss vom Eigelb.
- ▷ Zum Eigelb geben wir den Puderzucker, Zimt, und Vanillezucker und schlagen diese schaumig.
- ▷ Die Schokolade erweichen wir in einem Topf über einem Wasserbad, das Wasser sollte nicht kochen. Die Schokolade sollte nur Körpertemperatur haben.
- ▷ Wir geben die erweichte Schokolade zur Dottermasse und rühren sie unter.
- ▷ Das Eiweiss wird mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee geschlagen.
- ▷ Nun geben wir die Hälfte des Eischnee in die Dotter-Schokomasse und rühren diesen unter, dann kommen das Mehl und die geriebenen Nüsse mit dem restlichen Eischnee dazu und wir melieren alles vorsichtig darunter.
- ▷ Die Masse wird in einen Tortenring Grösse 25-26 cm gefüllt und verstrichen, und bei 210°C-180°C ca. 50-55 min gebacken auf der zweituntersten Rille.

Die Torte sollte mindestens 2-3 Stunden oder über Nacht auskühlen.

### Schritt 2: Füllmasse kochen

- ▷ Für die Trüffelüllung kochen wir den Rahm in einem Kochtopf mit der Schokolade unter ständigem Rühren auf und stellen diese kalt.  
*(am besten in den Keller stellen für den nächsten Tag)*
- ▷ Wir kochen den Läuterzucker.
- ▷ In einer Tasse mischen wir den Rum mit den Läuterzucker und stellen sie beiseite.

### Schritt 3: Torte zum Füllen vorbereiten

- ▷ Wir schneiden die Torte aus der Form.
- ▷ Und schneiden sie zweimal durch, so dass wir drei Tortenboden erhalten.
- ▷ Den untersten Boden legen wir auf einen runden (Tortengrösse) Karton, und bestreichen ihn mit Johannisbeerkonfitüre.

### Schritt 4: Crème aufschlagen

- ▷ Die kaltgestellte Rahm-Schoko-Masse ist schön fest geworden und wird jetzt langsam aufgeschlagen. Die Masse wird dabei immer heller je länger sie gerührt wird.
- ▷ Ca. 3 Essl. fertige Trüffelcrème in einen Dressiersack mit Sterntülle 7 füllen und beiseite legen.

### Schritt 5: Torte füllen

- ▷ Nun bestreichen wir den untersten Tortenboden mit Johannisbeerkonfitüre.
- ▷ Nun streichen wir etwas weniger als 1/3 der Crème darauf.
- ▷ Dann kommt der mittlere Tortenboden darauf, diesen mit etwas Rum-Läuterzucker beträufeln.
- ▷ Und mit etwas weniger als 1/3 der Trüffcrème betreichen.
- ▷ Jetzt setzen wir den obersten Tortenboden darauf und beträufeln diesen wiederum.

### Schritt 6: Torte rundherum einstreichen und garnieren

- ▷ Mit der restlichen Crème wird die Torte rundherum eingestrichen.
- ▷ Und mit Schokoladenspänen bestreut, auch die Oberfläche.
- ▷ Mit dem Einteiler die Torte einteilen.
- ▷ Mit dem Dressiersack 16 Rosetten spritzen
- ▷ Und diese mit halbierten Cocktailkirschen belegen.

Kurz kühlen aufschneiden und in Papiere einpacken.