Trüffeltorte

Zubereitung

Dotter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, flüssige Schokolade dazugeben, Eiklar mit Kristallzucker schlagen und alles zusammenmischen.. bei 160 Grad ca. 45 min. backen.

Creme: Obers aufkochen lassen und alle Zutaten einrühren. Creme einige Stunden kalt stellen und dann mixen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Breite.

Zutaten

- 9 Eier
- 4,5 dag Staubzucker
- 15 dag Kristallzucker
- 12 dag Bitterschokolade
- 9 dag Weizenmehl
- 15 dag Mandeln
- 1 Pkg. Vanillezucker

Creme:

- 3/8l Obers
- 12 dag Öl
- 15 dag Kristallzucker
- 30 dag Bitterschokolade
- etwas Rum
- Rumglasur zum Glasieren. Für Kinder kann man eine Zuckerglasur nehmen oder nur mit Creme einstreichen.