



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:

Adventliche Trüffeltorte (© S. Stefka / B. Stach)

Zutaten Teig:

50 g Kartoffelmehl 200 g gemahlene Mandeln 6 Eier 150 g Butter
100 g Puderzucker 100 g mind. 60%ige Zartbitterschokolade 2
Teelöffel Backpulver 1 große Prise Cayennepfeffer 1 Prise Zimt 1 Prise
Salz

Zutaten Trüffelcreme:

5 Eigelbe 350 g Butter 100 g Puderzucker 200 g mind. 60%ige
Zartbitterschokolade 2 Tüten Vanillezucker 6 Esslöffel Rum 1 Prise
Cayennepfeffer 2 Prisen Zimt (Garnitur: weiße Schoko-Blättchen und
Kaiserkirschen)

Backtipps:

Eier trennen, die Eiweißmasse mit 1 Prise Salz zu Eischnee steifschlagen,
kaltstellen Eigelbe, Butter sowie Puderzucker schaumig rühren die
Schokolade zerkleinern und im Wasserbad auflösen und unter die o.g.
Buttermasse heben restliche Zutaten untermischen und zuletzt den
Eischnee vorsichtig unterheben eine Springform (24 cm) mit Backalufolie
auslegen und den Teig einfüllen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca.
50 min backen (Umluft),



den fertigen Kuchen auskühlen lassen und im lauwarmen Zustand in drei etwa gleichdicke Böden zerteilen und weiter auskühlen lassen
zwischenzeitlich die Trüffelbuttercreme wie folgt vorbereiten zunächst werden die 5 Eigelbe, die Butter sowie Puderzucker nebst Vanillezucker zu einer schaumigen Masse verarbeitet die Schokolade im Wasserbad schmelzen und vorsichtig untermischen anschließend werden die o.g. Gewürze sowie 6 Esslöffel Rum in die Creme eingerührt die Trüffelmasse bitte kalt stellen Torte mit 1/3 der erkalteten Creme füllen, 1/3 zum Bestreichen von Rand und Oberfläche und das letzte Drittel für die Dekoration verwenden abschließend mit den gut abgetropften Kaiserkirschen und Schokoblättchen ausgarnieren

Guten Appetit!