Tipp von Alexandra

SCHOKOLADEN-TRÜFFELTORTE HEILBRONNER

Die legendäre Trüffeltorte der Familie Heilbronner ist der Favorit des Teams.

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 24 CM Ø

Für die Torte:

- 250g dunkle Schoggi
- 6 EL Wasser
- 6 Eier
- 250g Zucker
- 125g geriebene Mandeln
- 2 EL feines Mehl
- Vanille

Für den Guss:

- 100g dunkle Schoggi
- 50g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Eischnee

ZUBEREITUNG

Für die Torte:

Schoggi mit Wasser schmelzen. 3 ganze Eier und 3 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Mandeln, Mehl, Vanille unterheben, dann die geschmolzene Schoggi dazugeben. Die restlichen 3 Eiweiss zu Schnee schlagen. und sorgfältig darunterziehen.
In eine eingefettete Springform füllen und 45 Minuten bei 180°C im unteren Drittel des Ofens backen.

Für den Guss:

100g Schoggi, 50g Butter und 2 Esslöffel Zucker über dem Wasserbad erwärmen, bis die Masse homogen ist und schön glänzt. Etwas auskühlen lassen und dann 1 Eigelb und 1 Eischnee unterheben.
die ausgekühlte Torte mit dem Guss überziehen.

GUTEN APPETIT!

OdASanté