

Truffe-Torte mit Orangenlikör

Truffe-Torte mit Orangenlikör

Zutaten für Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Menu: [26.10.2022](#)

Creation: [Wily Rufer](#)

Zutaten:

für 6 Personen
200 g dunkle Schokolade
100 g Butter
3 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier), Wasser, siedend
4 frische Eier
75 g Zucker
2 EL Mehl
1 Tortenpapier
wenig Puderzucker

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 150 Grad vorheizen. Schokolade, Butter und Orangenlikör in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
2. Eier und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse sehr schaumig ist. Schokolademasse darunterrühren.
3. Mehl sorgfältig unter die Masse ziehen, Teig sofort in das vorbereitete Blech füllen.
4. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, die noch sehr feuchte Torte im Blech auf ein Gitter stellen, auskühlen. Torte auf eine Tortenplatte stürzen, Papier entfernen.
5. Tortenpapier auf die Torte legen, evtl. mit Stecknadeln leicht fixieren. Mit Puderzucker bestäuben, Papier sorgfältig entfernen.

Form: Backblech von ca. 30 cm Ø , Boden mit Backpapier auslegen, Rand gefettet

Dazu passt: flaumig geschlagener Vanillerahm oder Vanilleglace.