Weiße Schokotrüffeltorte

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Boden

2,0	Eier
100 g	Zucker
100 g	Weizenmehl
50,0 g	geschmolzene weiße Schokolade

Belag

300 g	Sahne
300 g	weiße Schokolade
250 g	Quark

Dekoration

	etwas Kakao

(Angaben für 1 Kuchen)



Die festliche Trüffeltorte besticht durch die Kombination aus süßer weißer Schokolade und säuerlichem Quark. Eine Herzensangelegenheit wie auf dem Bild zu sehen.

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver unterrühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Teig in eine Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 25 Minuten backen, zum Auskühlen auf ein Gitter setzen, anschließend wieder in die gesäuberte Form geben.
Für den Trüffelbelag die Sahne aufkochen, durch Umrühren vermeiden, dass sie überkocht. Etwas abkühlen lassen und die geraspelte Schokolade hineingeben und schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und unter Umrühren fast erkalten lassen. Nun den Quark einrühren. Die Mischung auf den Kuchenboden streichen und im Kühlschrank erstarren lassen (mindestens 2 Stunden). Zum Servieren mit Kakao dekorieren.