

## Zutaten:

150 g Schokolade, Halb bitter  
150 g Butter  
150 g Zucker  
4 Ei(er)  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver  
250 ml Sahne  
300 ml Sahne  
75 g Zucker  
150 g Butter  
200 g Kuvertüre, weiße  
100 ml Champagner oder Sekt  
3 EL Zitronensaft  
½ Zitrone(n) - die Schale,  
unbehandelt

**Backzeit:** 32min

**Temperatur:** 180°C

## Zubereitung:

Sahne und Zucker aufkochen. Von der Kochstelle ziehen, die Butter darin schmelzen und auf etwa 60 Grad abkühlen lassen. Kuvertüre darin schmelzen. Champagner, Zitronensaft und -schale in die Trüffelmasse rühren, über Nacht kalt stellen.

Für den Rührteig die Kuvertüre schmelzen. Fett und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Erst das Eigelb, dann die Kuvertüre unter die Fettmasse rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig in den Hochzeitsring geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30 Minuten backen. Boden in der Form auskühlen lassen.

Den Boden in drei Böden schneiden. Die Trüffelmasse mit einem Schneebesen leicht aufschlagen und auf die beiden unteren Böden streichen. Torte zusammensetzen und 1 Stunde kalt stellen.

Sahnesteif schlagen. Die Torte mit 2/3 der Sahne überziehen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und 12 Tupfen auf die Torte setzen. Nach Belieben verzieren. Kalt stellen.