

## Sekt-Torte mit Trüffeln

Ich habe diese Torte zu Silvester gemacht, ist aber auch eine super Geburtstagstorte. Den Boden habe ich in einem 20cm Backrahmen gebacken.

### Zutaten für den Boden:

4 Eier  
200g Zucker  
275g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
250ml Sekt

Himbeermarmelade ohne Stückchen

### Creme:

1 P. Sofort-Gelatine für 500ml Flüssigkeit  
250g Mascarpone  
400g Sahne  
75g Zucker  
100ml Sekt

### Deko:

100g weiße Schokolade  
10g Kokosfett  
Rote Schokoladen-Farbe

### Ganache:

200g Sahne  
350g weiße Schokolade

### Backzeit:

Bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Minuten

### Zubereitung:

Für den **Boden** die Eier mit dem Zucker hellcremig rühren (dies kann einige Minuten dauern), Öl und Sekt zügig unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Eiermasse heben. In einen vorbereiteten Backrahmen füllen und ca. 30-40 Minuten backen. Macht hier unbedingt die Stäbchenprobe!! Komplett auskühlen lassen.

Für die **Creme** die Mascarpone mit dem Zucker verrühren, die steif geschlagene Sahne unterheben und die Sofort-Gelatine einrühren. Darauf achten, dass diese wirklich gleichmäßig unter die Masse gerührt ist.

Für die **Ganache** einfach die Sahne aufkochen lassen und über die gehackte Schokolade gießen. Alles gut verrühren, bis die Schokolade komplett in der Sahne aufgelöst ist. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und komplett auskühlen lassen.

Sobald der Boden abgekühlt ist, diesen in 3 Böden teilen. Einen Rahmen um den ersten Boden geben, 2 Eßl. Himbeermarmelade ohne Stückchen darauf verteilen und die Hälfte der Creme draufgeben. Den



2-ten Boden auflegen und wie vorhin verfahren. Ist der dritte Boden oben auf, wird die Torte für 2 Stunden kühl gestellt.

Nach der Kühlzeit den Backrahmen entfernen. Nun schlägt Ihr die Ganache cremig auf und streicht die Torte damit ein. Für den **Drip** habe ich die Schoki mit dem Kokosfett über einem Wasserbad geschmolzen und mit der roten Farbe eingefärbt.

Verzieren könnt Ihr Eure Torte natürlich nach eigenem Geschmack. Ich habe für Silvester noch die Zahlen ausgestochen und mit Goldpuder abgepudert. Anschließen noch meine Champagner-Trüffel darauf dekoriert und fertig!!

Gutes Gelingen!!!