Truffes-Cake

Bisquit

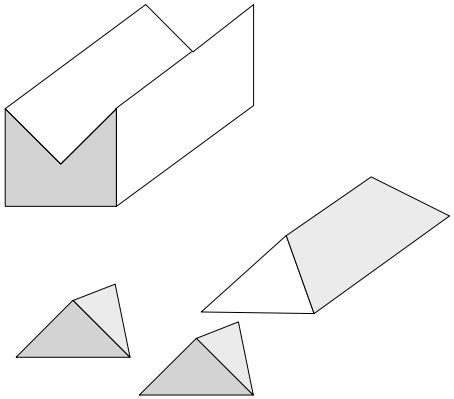
200 g	dunkle Schokolade	im Wasserbad schmelzen
3 Essl.	Wasser	
100 g	Margarine oder Butter	in einer Schüssel weichrühren
100 g	Zucker	beigeben, rühren, bis die
4	Eigelb	Masse hell ist. Die leicht ausgekühlte Schokolade darunterrühren.
5	Eiweiss	steif schlagen
1 Prise	Salz	
1 Msp.	Backpulver	
200 g	Mandeln, gemahlen	abwechslungsweise mit dem
1 Essl.	Maizena	Eischnee darunter-ziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen

Backen: 50-60 Min. in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Im geöffneten Ofen auskühlen. Aus der Form heben, Backpapier entfernen. Vor dem Füllen einen Tag kühlstellen.

Truffes-Masse:

200 g	Margarine oder Butter	in einer Schüssel weichrühren
50 g	Puderzucker	daruntermischen
1	Eigelb	
250 g	dunkle Schokolade	im Wasserbad schmelzen und zur Margarine geben. Masse auskühlen, aber nicht vollständig fest werden lassen.
5 Essl.	Grand-Marnier	

Weiteres Vorgehen siehe Abbildung



Aus dem Cake einen Spickel schneiden. Ecken des Spickels wegschneiden. Lücke mit Truffes-Masse füllen.
Spickel aufsetzen, Oberfläche vollständig mit der restlichen Truffes-Masse bestreichen, mit Kakaopulver bestreuen.