

Rezept

# Schoko-Erdbeer-Trümmertorte

Ein Rezept von Schoko-Erdbeer-Trümmertorte, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Rührteig und die Baiser-Masse

1 Bio-Zitrone	150 g weiche Butter
250 g Zucker	5 Eier (M)
Salz	170 g Mehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
2 TL Backpulver	2 EL ungesüßtes Kakaopulver
3-4 EL Milch	

### Für die Füllung

500 g Sahne	1 EL Sahnesteif
500 g Erdbeeren	

### Außerdem

2 Springformen (à 26 cm Ø)	Butter für die Formen
----------------------------	-----------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 25 g F, 5 g EW, 36 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft) vorheizen. Für den Rührteig die Zitrone waschen, abtrocknen und ½ TL Schale abreiben. Die Butter mit 100 g Zucker schaumig schlagen. 4 Eier trennen, Eiweiße für die Baiser-Masse beiseitestellen. Die 4 Eigelbe und das ganze Ei einzeln nacheinander unter die Buttermasse rühren. 1 Prise Salz und die Zitronenschale untermengen.
2. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren. Den Kakao und die Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig beiseitestellen. Für die Baiser-Masse die Eiweiße sehr gut steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Eischnee fest ist und glänzend aussieht.
3. Die Formen einfetten und den Rührteig darauf verteilen. Jeweils die Hälfte des Eischnees auf den Rührteigen verteilen und die Böden im Ofen 25 Min. backen. Stäbchenprobe machen, es soll kein Teig mehr hängen bleiben und die Baiser-Haube nicht zu dunkel sein. Beide Böden auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und klein schneiden. Unter die Sahne heben. Die Masse auf einem Kuchenboden verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen. Die Torte vor dem Servieren 1 Std. kühl stellen.