



SCHWARZWÄLDER ERDBEERTORTE

🕒 1 h 🍪 Mittel
Backzeit ca. 30 min

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM; 26 CM DURCHMESSER)

Für den Teig:

weiche MinusL Butter, für die Springform

6 Eier

180 g Zucker

2 EL Vanillezucker

60 g Mehl

60 g Speisestärke

60 g Kakaopulver

Für die Füllung:

750 g Erdbeeren

600 ml MinusL frische Schlagsahne

2 EL Puderzucker

2 Päckchen Sahnesteif

2 EL geraspelte und laktosefreie Vollmilkschokolade
oder Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Die Springform nur am Boden buttern. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen und die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Zucker mit dem Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eigelbe verquirlen und unterziehen. Das Mehl, die Speisestärke und den Kakao mischen, über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den fertigen Boden herausnehmen und in der Form erkalten lassen. Anschließend aus der Form lösen und den Kuchen zweimal waagrecht in drei Böden teilen.
4. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entkelchen. Die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Sahne mit dem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen.
5. Die unteren beiden Böden mit einer dünnen Schicht Schlagsahne bestreichen und etwa ein Drittel der Früchte darauf geben. Mit Sahne bestreichen, den nächsten Boden auflegen, behutsam andrücken und mit Sahne und Erdbeeren belegen. Auch den letzten Boden auflegen, behutsam andrücken, mit der restlichen Sahne bestreichen und mit den übrigen Früchten belegen. Die Schokolade raspeln, über die Torte streuen und servieren.