

Backen

Rezept von Lucia Kranz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 06.03.2026

Himmelstorte mit Schokoladen-Kaffee-Creme

Für 12 Stücke

Zutaten

Für die Böden:

125 g	zimmerwarme Butter
275 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
40 g	Back-Kakao
4	Eier (Größe M)
3 EL	Milch
100 g	Mandelblättchen

Für die Füllung:

400 ml	Milch
3 EL	Instant-Cappuccino-Pulver (oder Instant-Eiskaffee-Pulver)
etwas	Salz
1 Pck.	Schokoladen-Puddingpulver
2 EL	Zucker
300 g	Schlagsahne

Außerdem:

2 Springformen (Ø 26 cm)
 Backpapier für die Formen
 Tortenring

Zubereitung

1. Für die Böden 2 Springformen (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter, 125 g Zucker und den Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten cremig rühren.
3. Inzwischen das Mehl, das Backpulver und den Kakao in einer Schüssel mischen.
4. Die Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander jeweils 30 Sekunden unter die Buttermasse rühren.
5. Die Milch und die Mehlmischung zur Buttermasse geben und kurz unterrühren. Jeweils die Hälfte des Teigs in die vorbereiteten Springformen mit Hilfe eines Silikonschabers verteilen.
6. Das Eiweiß in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker (150 g) einrieseln lassen und unterrühren.
7. Eischnee gleichmäßig auf die beiden Teige in den Springformen verteilen und mit jeweils 50 g Mandelblättchen bestreuen.
8. Die Teige nacheinander in den Formen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte jeweils etwa 20 Minuten backen, dabei eventuell nach 15 Minuten abdecken, damit das Baiser nicht zu dunkel wird.

Lucias Tipp: Wenn Sie nur eine Springform haben, können Sie die beiden Böden auch nacheinander backen.

9. Die gebackenen Böden jeweils in den Formen auf einem Gitter abkühlen lassen.
10. Für die Füllung 320 ml Milch mit dem Cappuccino-Pulver und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze aufkochen.

11. Inzwischen das Puddingpulver mit dem Zucker in eine kleine Schüssel geben, die restliche Milch (80 ml) zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
12. Sobald die Milch kocht, das angerührte Puddingpulver unter Rühren mit einem Schneebesen zugeben, aufkochen und bei milder Hitze unter Rühren mit dem Schneebesen 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Mischung andickt.
13. Den Topf von der Kochstelle nehmen, zum Abkühlen den Pudding in eine große Rührschüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
14. Den gut abgekühlten Pudding mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen.
15. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen und von Hand mit einem Schneebesen unter den Pudding heben.
16. Die abgekühlten Böden vorsichtig aus den Formen nehmen.
17. Einen Boden auf eine Kuchenplatte setzen, einen Tortenring (Ø 26 cm) darum geben und die Schokoladen-Sahne auf dem Baiser verteilen.
18. Den zweiten Boden mit einem Sägemesser vorsichtig in 12 Stücke schneiden und auf die Schokoladen-Sahne setzen.
19. Die Torte mindestens 1 Stunde in den kaltstellen.
20. Den Tortenring vorsichtig von der Torte heben. Die Himmelstorte in 12 Stücke schneiden und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-himmelstorte-mit-schokoladen-kaffee-creme-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.