

Brombeer-Nougat-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao

Brombeerfüllung:

250 g Brombeeren
1 Pck. Dr. Oetker Gezuckerter Tortenguss rot
200 ml Wasser

Außerdem:

100 g Brombeeren
50 g weiße Schokolade

Nougatcreme:

100 g Nougatschokolade
600 g Schlagsahne
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können den Boden bereits am Vortag backen.

1. Vorbereiten: Für die Nougatcreme zunächst die Schokolade in grobe Stücke zerteilen. Die Sahne aufkochen und darin unter Rühren die Schokolade schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und am besten **über Nacht** in den Külschrank stellen.

Am nächsten Tag den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4. Brombeerfüllung: Brombeeren verlesen, evtl. waschen, evtl. die Blüten entfernen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Wasser**, zubereiten. Früchte unterheben und auf dem unteren Boden glatt streichen, dabei am Rand knapp 1 cm frei lassen.

5. Nougatcreme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Die kalt gestellte Nougatsahne mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Erst etwa 4 Esslöffel Nougatsahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Nougatsahne verrühren. 1/3 der Creme auf die Brombeerfüllung streichen. Mittleren Boden auflegen, mit der Hälfte der übrigen Creme bestreichen, oberen Boden auflegen. Torte mit restlicher Nougatcreme einstreichen. Mit Brombeeren garnieren. Die Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Weiße Schokolade grob zerteilen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Auf Backpapier Ornamente - z. B. Krebse - spritzen, fest werden lassen.

Vor dem Servieren die Schokoladen-Ornamente auf die Torte legen und nach Wunsch mit Kakao bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 24 g, kJ: 1.092, kcal: 261