

# Brombeer-Nougat-Torte

Eine sahnige Torte mit Nougat und Fruchtfüllung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### 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 Tortenguss rot  
2 gestr. EL Zucker  
200 ml Wasser

### Außerdem:

100 g Brombeeren  
50 g weiße Schokolade

### Nougatcreme:

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

## 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 Kühlschrank 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 zubereiten:

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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 4 **Brombeerfüllung zubereiten:**  
Brombeeren verlesen, evtl. waschen, evtl. die Blüten entfernen. Tortenguss mit Zucker 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 zubereiten:**  
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 **Verzieren:**  
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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Boden bereits am Vortag backen.

