

Kleine Himbeer-Nuss-Torte

Diese kleine Torte im Naked-Cake-Look aus einer Backmischung überzeugt mit der Kombination aus frischen Himbeeren, Himbeerkonfitüre und lockerer Nuss-Sahne

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Nuss
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Zum Bestreichen:

etwa 3 geh. EL Himbeerkonfitüre

Himbeer-Sahne-Belag:

250 g Himbeeren
400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch

Wie backe ich eine kleine Himbeer-Nuss-Torte aus einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.



Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen.
Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

3 Bestreichen:

Tortenboden mit **1 geh. EL** Konfitüre bestreichen.

4 Himbeer-Sahne-Belag zubereiten:

Himbeeren verlesen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 13 mm) oder einen großen Gefrierbeutel geben. Vom Gefrierbeutel eine etwa 1 cm große Ecke abschneiden. 1/3 der Creme als Tuffs auf den unteren Tortenboden spritzen. Etwa 1/4 der Himbeeren auf den Tuffs verteilen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und mit **1 geh. EL** Himbeerkonfitüre bestreichen. Die Hälfte der übrigen Creme als Tuffs aufspritzen und etwa 1/4 der Himbeeren darauf verteilen. Letzten Tortenboden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. Restliche Creme in dicken Tuffs auf die Oberfläche spritzen. Auf jeden Tuff eine Himbeere setzen und die Himbeer-Nuss-Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Torte mit einem Cake-Topper/einem Wimpel verzieren. Dafür die Vorlage (s. Anlage) ausdrucken, ausschneiden und an einen Strohhalm/Holzspieß kleben.
- Statt mit Himbeeren und Himbeerkonfitüre die kleine Himbeer-Nuss-Torte mit der gleichen Menge Erdbeeren und Erdbeerkonfitüre zubereiten. Die Erdbeeren für die Füllung würfeln und für die Dekoration halbieren oder vierteln.

