

# Himbeertorte

ca. 14 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Nuss-Biskuit:

5 Eier (Größe M)  
1 Dotter (Größe M)  
130 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum  
Zimt  
170 g geriebene Haselnüsse  
40 g gesiebttes glattes Mehl  
30 g Semmelbrösel

### Nougat-Obers-Creme:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
120 g Dr. Oetker Nuss Nougat  
(weiches)  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Bestreichen und Belegen:

80 g passierte Ribiselmarmelade  
200 g Himbeeren

### Zum Gellieren:

½ Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
2 EL Zucker  
⅓ l Wasser

### Zum Einstreichen, Bestreuen und Aufspritzen:

¼ l geschlagenes Schlagobers  
½ Beutel Dr. Oetker Haselnuss  
Krokant  
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## 1 Nuss-Biskuit:

Eier, Dotter, Zucker, Salz, Aroma und Zimt in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Haselnüsse, Mehl und Brösel vermischen, dazugeben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

Die erkaltete Torte mit einem Messer aus der Springform lösen und das Backpapier abziehen. Die Torte 2-mal durchschneiden. Eine Biskuitplatte auf eine Kuchenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen.

**2 Nougat-Obers-Creme:**

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Nuss Nougat mit Schlagobers verrühren, die Gelatine erwärmen und unterrühren. Die Hälfte der Creme auf den Nussboden geben und glatt streichen. Den zweiten Nussboden darauf geben und leicht andrücken. Den Vorgang mit der übrigen Creme und Nussboden wiederholen.

**3 Zum Bestreichen:**

Die Torte mit Ribiselmarmelade bestreichen und ca. 2 Std. kalt stellen.

**4 Zum Belegen und Gelieren:**

Einen kleinen Tortenring (20 cm Ø) auf die Torte stellen und die Himbeeren darin verteilen. Für das Gelee alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen, 1 Min. abkühlen lassen und die Himbeeren damit gelieren. Nach dem Festwerden des Gelees die Tortenringe mit einem Messer lösen und abziehen.

**5 Zum Einstreichen, Bestreuen und Aufspritzen:**

Den Tortenrand mit einem Teil des Schlagobers bestreichen und mit Krokant bestreuen. Übriges Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen, in den Rand zwischen Kante und Himbeeren aufspritzen und mit Raspelschokolade bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.