Himbeer-Nusstorte

Eine fruchtige nussige Torte mit Himbeeren für den Sommer.

etwa 16 Stück | aufwändig | bis 60 Minuten

Wie backe ich eine leckere Himbeer-Nusstorte?:

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß **mit 140 g Zucker** steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren, nach und nach restlichen Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Eischnee auf die Fett-Eigelb-Masse geben. Mehl mit Semmelbröseln und Nüssen mischen und mit dem Eischnee vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Min.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):
Backpapier
Fett

Rührteig:
7 Eiweiß (Größe M)
220 g Zucker
250 g weiche Butter oder Margarine
7 Eigelb (Größe M)
125 g Weizenmehl
125 g Semmelbrösel (Paniermehl)
75 g gemahlene Walnüsse
75 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Füllung:
600 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Zum Bestreichen:
4 EL Himbeerkonfitüre

Belag:
300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
500 g Himbeeren

Guss:
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
50 g Zucker
250 ml Wasser

Zum Verzieren:
2 EL Aprikosenkonfitüre
50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse oder Krokant

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

3 Anschließend den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Füllung zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, anschließend die Haselnüsse mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Den unteren Boden zunächst mit 2 EL der Himbeerkonfitüre, dann mit der Hälfte der Nuss-Sahne bestreichen. Den mittleren Boden darauflegen, mit der restlichen Nuss-Sahne bestreichen und den oberen Boden auflegen. Die Torte rundherum dünn mit der übrigen Himbeerkonfitüre bestreichen.

5 Belag zubereiten:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebtem Puderzucker verkneten. Aus einer Hälfte Marzipan die Decke (Ø 28 cm) zwischen einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Aus dem übrigen Marzipan entsprechend 4 Streifen (20 x 6 cm) ausrollen. Die Torte damit be- und umlegen und das Marzipan andrücken. Himbeeren verlesen. Einen Tortenring um die Torte stellen und die Oberfläche mit den Himbeeren belegen.

6 Guss zubereiten:

Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker** und 250 ml Wasser zubereiten und auf den Himbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen.

7 Verzieren:

Den Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Rand der Torte zuerst mit Aprikosenkonfitüre mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen, dann mit Nüssen oder Krokant bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührbesen absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)