

Raffaello-Torte

Zutaten für eine Springform Ø 22 cm:

Biskuitboden:

4 Ei

150 g Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

Füllung:

400 ml Rahm

1 PACK Sahnesteif

50 g Staubzucker

1 PACK Vanillezucker

12 ST Raffaellos

Dekoration:

200 ml Rahm

1 PACK Sahnesteif

100 g Kokosraspeln

8 ST Raffaellos

Herstellung Biskuitboden:

1. Eier in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer schaumig schlagen.
2. Den Zucker langsam einrieseln lassen und dabei weiterrühren.
3. Mehl, Stärke, Salz und Backpulver miteinander vermengen, durch ein Sieb in die Schüssel sieben und unter den Teig heben.
4. Springform ausfetten - melieren und den Teig hineinfüllen.
5. Den Biskuitboden bei 175 °C etwa 25 Minuten lang backen.
6. Nach dem Abkühlen den Teig halbieren, sodass ihr zwei Böden erhaltet.
7. Einen der Böden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring herumlegen.

Herstellung für die Füllung:

1. 12 Raffaellos zerstoßen oder klein hacken.
2. Den Rahm mithilfe von Sahnesteif schlagen und anschließend den Staub- und Vanillezucker dazu geben.
3. Zum Schluss die Raffaellostücke unterrühren.
4. Den Rahm gleichmäßig auf den Tortenboden streichen und den zweiten Boden als Deckel daraufsetzen - den Tortenring entfernen.

Herstellung für die Deko:

1. Rahm mit Sahnesteif schlagen und die Raffaello-Torte am Rand und oben damit einstreichen - mit den Kokosraspeln bedecken und mit den übrigen Raffaellokugeln dekorieren.
2. Die Torte sollte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltgestellt werden.

