

Raffaello Torte

Von Kuchenfee

Eine super anfängerfreundliche Sahnetorte ganz nach Mamas Geschmack. Meine Mama liebt Raffaello und da Muttertag vor der Türe steht, wollte ich ihr genau daraus eine Freude machen :)



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT 25 min	KÜHLZEIT 3 Std.	GESAMT 3 Std. 45 min
-------------------------------	---------------------------	---------------------------	--------------------------------

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

4 x Eier

Raumtemperatur, getrennt

130 g Zucker

1 Prise Salz

130 g Butter

weich

100 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Kokosraspel

CREME

20 x Raffaello

500 g Erdbeeren

600 ml Sahne

Eiskalt

2 EL Zucker

2 Paket Sahnesteif

Werkzeuge

Waage

Küchenmaschine

Springform 26 cm

Zubereitung

1. BODEN

- 01** Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Eiweiß mit Salz & Zucker aufschlagen.
- 03** Butter kräftig aufschlagen, dann ein Eigelb nach dem anderen dazu geben und weiter unterschlagen. Dann den Eischnee in 3-4 Portionen unterheben.

04 Die trockenen Zutaten mischen und unter die Masse heben.

05 Den Teig in die Springform geben, glatt streichen und sofort im heißen Ofen ausbacken. Nach dem backen in der Form komplett (!) auskühlen lassen.

2. CREME

01 Eine Handvoll Raffaello zerdrücken und beiseite stellen.

02 Sahne mit Zucker aufschlagen und zum Schluss das Sahnesteif unterlaufen lassen, dann die zerdrückten Raffaello unterheben.

03 Erdbeeren waschen, vom Grün entfernen und halbiert auf den Tortenboden geben. Nach Wunsch 3 Erdbeeren für die Garnitur reservieren.

04 Die Creme gleichmäßig in der Form verteilen und glatt streichen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

05 Nach Wunsch noch etwas extra Sahne steif schlagen, als Rosetten aufdressieren und mit Raffaello, Erdbeeren, gehackten Mandeln und Kokosraspel ausgarnieren.