

Raffaello – Torte

Zutaten Teig:

120 g Mehl
150 g Zucker
75 g Kokosraspel
125 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Belag:

1 Glas Schattenmorellen
15 Raffaello
3 Päckchen Sahnesteif
600 g Schlagsahne
1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung:

- Für den Teig die Eier trennen.
- Kokosraspeln in einer Pfanne leicht anrösten.
- Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren.
- Mehl, Backpulver, Kokosraspel vermischen.
- Mischung nach und nach unter die Creme rühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Eine Springform gut einfetten.
- Die Teigmasse einfüllen.
- Bei 180° ca. 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Schattenmorellen abtropfen lassen.
- Dabei den Saft auffangen.
- Kirschen auf dem abgekühlten Teig verteilen.
- Mit dem Sauerkirschsaft den Tortenguss zubereiten.
- Tortenguss über die Kirschen geben.
- Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
- Die Raffaello zerstoßen und unter die Sahne mischen.
- Raffaello - Sahne auf die Torte geben.
- Bei Kalorienmangel noch mit halben Raffaellos verzieren.