

Einfache Raffaello- Torte



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
Springform 26 cm



Zubereitungszeit
30 Minuten



Backzeit
20- 25 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Teig

180 gr Weizenmehl (Typ 405)
80 gr Zucker
100 gr Kokosraspel
100 ml Rapsöl/ Sonnenblumenöl
100 ml Milch
2 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
3 Eier

Füllung

250 gr Mascarpone
250 gr Magerquark
140 gr Puderzucker
200 ml Sahne
1 Pkg. Sahnefix

Zum Dekorieren

2 El. Kokosraspel
ca. 8 Raffaellos



Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Für den Teig die Eier mit Öl, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Dies dauert etwa 5 Minuten. Mehl mit Backpulver und Kokosraspeln mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. Weiter rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 20-25 Minuten backen.

Den Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme die Sahne mit Sahnefix steif schlagen.

Mascarpone mit Quark und Puderzucker kurz verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Zwei Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen.

Den Biskuitboden waagrecht einmal durchschneiden. Einen Boden auf eine Platte legen und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken und die restliche Creme darübergeben. Die Torte gleichmäßig einstreichen und anschließend über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag die Torte mit der Creme aus dem Spritzbeutel dekorieren und mit ganzen oder halbierten Raffaellos verzieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

