



## Raffaellortorte Rezept. 3

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 4 Ei(er)
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 100 g Kokosraspel
- 2 Pck. Sahnesteif
- 3 Becher Sahne
- 2 Tafeln Schokolade

### NÄHRWERT

Calories: 3597 kcal  
Serving Size: 1

Schokolade, Kokosraspeln mit den Biskuitflocken gut mischen. Kegelförmig auf dem verbliebenen Biskuitboden verteilen, mit etwas Sahne bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen.

### ZUBEREITUNG

Für den Boden Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Eigelbmischung sieben und unterrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad ca. 10-15 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

1 Becher Sahne erwärmen und darin die Schokolade schmelzen (nicht kochen!), erkalten lassen.

Biskuitboden quer in Platten zu 2/3 Menge und 1/3 Menge teilen. Die 2/3-Platte in Flocken reißen, die 1/3-Platte als ganzen Boden lassen. Die geschmolzene, erkaltete Schokolade wie Sahne fest schlagen. 2 Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und mit