



Raffaellotorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

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

ZUTATEN

4 Eiweiß
4 Eigelb
4 EL Wasser
200 g Zucker
80 g Mehl
80 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
200 g Schokolade (weiße
Knusperschokolade)
3 Becher Sahne
100 g Kokosraspel
1 Becher Sahne
Kokosraspel

NÄHRWERT

Calories: 4446 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Biskuitboden:

Eiweiß mit Wasser steif schlagen. Dazu den Zucker geben und weiter schlagen. In die Eiweiß-Zucker-Masse nun nach und nach das Eigelb unter Rühren hinzugeben. Schließlich Mehl, Speisestärke und Backpulver hinzugeben und noch nochmal kurz schlagen.

Teig in eine Springform geben und ca. 35 Minuten bei 175°C backen. Boden auskühlen lassen.

Füllung:

Den ausgekühlten Boden halbieren, sodass man zwei dünnere Biskuitböden hat. Eine Hälfte wird zerbröseln und die andere aufgehoben. Die Schokolade mit einem Becher Sahne vorsichtig zergehen lassen. Die anderen 2 Becher Sahne steif schlagen und mit dem zerbröselten Boden und den Kokosflocken vermischen. Die ausgekühlte Schoko-Sahne-Masse auch dazugeben und erneut vermischen.

Die nun fertige Füllung auf die aufgehobene Biskuitbodenhälfte geben und zu einer Kuppel formen. Mit steif geschlagener Sahne und Kokosflocken verzieren.

Zusätzlich kann man noch mit Raffaellokugeln verzieren.

Am besten über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag gekühlt genießen.