Raffaello-Torte

Zutaten

- 2 mal 50 Gramm Kokosraspel
- 4 Eier, Größe M
- 125 Gramm weiche Butter oder Margarine
- 125 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 Gramm Mehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- Fett für die Form
- 1 Dose (425 ml) Aprikosen
- 18 Kugeln Kokos-Mandel-Konfekt (z. B. „Raffaello“)
- 500 Gramm + 100 Gramm Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger

Zubereitung

- 50 g Kokosraspel ohne Fett rösten. Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und geröstete Raspel mischen und unterrühren. Eiweiße steif schlagen und portionsweise unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°, Umluft: 150°, Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Aprikosen abtropfen lassen. 2 Aprikosenhälften in dünne Spalten schneiden. 4 Konfektkugeln halbieren und beiseite legen, übrige hacken. Konfitüre erwärmen. Boden damit einstreichen. Aprikosenhälften darauf verteilen. Tortenring oder Springformrand um den Boden legen.
- 500 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Gehacktes Konfekt unterheben. Sahne auf die Früchte streichen.
- Tortenring entfernen. 100 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs, Aprikosenspalten, 50 g Kokosraspeln und Konfekthälften verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden; Wartezeit: keine; Energiegehalt: je Stück ca. 460 kcal/1.930 kJ Eiweiß: 6 g, Fett: 31 g, Kohlehydrate: 37 g (aber wer will das schon wissen…)

From:
http://wernerflamme.name/ - **Werners Wiki**

Permanent link:
http://wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:rafaelo

Last update: **2006-05-21 11:55**