

Raffaello - Torte

Zutaten:

Teig:

Je 5 Eigelb, Eischnee
180 g Zucker
1 Pckg. Vanillin-Zucker
80g Mehl
60g Gustin

(Abkürzung: »Wiener Boden« hell oder dunkel vom Supermarkt oder Bäcker)

Füllung:

Variante »Raffaello« (heller Boden)

200g weiße Schokolade
3 Becher Sahne
2 Pckg. Sahnesteif
1 Tasse Eierlikör
150g Kokosflocken

Untervariante »Rosa Welt«

Sahne mit roter Lebensmittelfarbe einfärben; fertige Torte mit weißen, rosanen und roten Liebesperlen dekorieren

Untervariante »Ostern«

Kokosflocken zum Bestreuen mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und Torte mit Zuckereiern dekorieren

Variante »Schoko« (dunkler Boden)

200g Zartbitter-Schokolade
3 Becher Sahne
2 Pckg. Sahnesteif
1 Tasse Orangenlikör
300g gehackte Mandeln
Kakaopulver zum Bestreuen

Variante »Kaffee« (dunkler Boden)

200g Zartbitter-Schokolade
3 Becher Sahne
2 Pckg. Sahnesteif
1 Tasse Kaffeelikör oder Espresso
300g gehackte Mandeln
Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Teig:

Die Zutaten für den Biskuitteig verrühren und den Eischnee unterheben. In einer eingefetteten Tortenform bei 160 Grad Heißluft rund 25 Minuten backen. Den erkalteten Boden im Verhältnis 1:2 teilen.

Füllung:

Die Schokolade mit einem Becher Sahne erwärmen und verrühren. Die Masse erkalten lassen und zwei Becher geschlagene Sahne hinzugeben. Zwei Drittel des Kuchens zerbröseln und mit den Kokosflocken (Mandeln) und dem Likör (Kaffee) unter die Schokosahne mischen.

Auf dem Biskuitboden eine Kuppel formen und leicht mit Kokosflocken (Kakao) bestreuen.

Wenn man fertige »Wiener Böden« zur Hand hat und deshalb nur die Füllung frisch anfertigt, reduziert sich die Zubereitungszeit der wohlschmeckenden Torte auf ca. 15 min.



»Raffaello«



»Rosa Welt«



»Ostern«



»Schoko«