

Raffaello-Torte

Ein erstaunlich leichter ☺ und erfrischender Kuchen, der zu jedem festlichen Anlass passt, mit Kokosgeschmack und einem dezenten Zitronenakzent.

Backzeit: 25 Min. bei 180°C

Durchmesser der Kuchenform: 20 cm

Backzeit: 25 min bei 180°C

Durchmesser der Kuchenform: 20 cm

Zutaten:

- **Kuchenboden:**
- 9 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 100 g Kokosraspeln
- 125 g Mehl 405
- 1 Backpulver
-
- **Kuchenboden weichung:**
- 100 ml Milch
- 1 Teelöffel Vanillearoma
-
- **Creme:**
- 60 g Maisstärke
- 150 g Zucker
- 500 ml Milch
-
- 50 ml Zitrone
- 150 g weiche Butter



Zubereitung

Kuchenboden:

1

Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem dicken Schaum verrühren. Mit einem Spatel erst die Kokos und anschließend das durch ein Sieb bestreute Mehl mit dem Backpulver untermischen.

2

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform mit 20 cm Durchmesser füllen.

3

25 Minuten bei 180°C backen.

Erweichung des Kuchenboden:

4

Schneiden Sie den gebackenen Kuchenboden in zwei Hälften und bestreichen Sie jede Hälfte mit Milch mit Vanillegeschmack.

Creme

1.

Stärke, Zucker und Milch in einer Schüssel vermischen und erhitzen, bis die Creme eindickt. Mit frischer Folie abdecken und 15 Minuten abkühlen lassen.

2

Die abgekühlte Sahne mit einem Mixer aufschlagen und 50 ml Zitronensaft und 150 g weiche Butter hinzufügen.

Zusammenbau der Torte:

5

Den abgekühlten und mit Milch befeuchten Körper auf eine Tortenunterlagen legen und mit Sahne bestreichen. Geben Sie die andere Hälfte des befeuchten Teigs darauf und verteilen Sie die Creme erneut auf allen Seiten des Kuchens, bestreuen Sie ihn mit

Kokosnuss und stellen Sie ihn zum Abkühlen für 3 Stunden in den Kühlschrank.

6

Nachdem es ausgehärtet ist, dekorieren wir es mit Schlagsahne und Raffaello-Kugeln.

