

Erdbeer-Raffaello-Torte

Die Erdbeer-Raffaello-Torte kommt immer gut an und dieses Rezept schmeckt wirklich himmlisch gut.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

| | |
|-------------|--|
| 2 Stk. | Tortenböden (fertigen (hellen Wiener Boden)) |
| 500 g | Erdbeeren |
| 30 g | Kokosraspeln |
| 1 Packung | Raffaellos |
| 1 EL | Erdbeermarmelade |
| 600 g | Schlagobers |
| 3 Packungen | Sahnesteif |
| 2 Packungen | Vanillezucker |

Zubereitung

1. Einige Raffaellos beiseite legen für die Deko. Den Rest zerkleinern. Die Erdbeeren erst waschen und dann trocknen. Einige Erdbeeren zur Seite legen für die Deko. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. 300g Schlagobers mit 1,5 Päckchen Sahnesteif, 15g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Die geschnittenen Erdbeeren und die Raffaellomasse vorsichtig unterheben. Den untersten Tortenboden mit Erdbeermarmelade bestreichen. Den zweiten Tortenboden darauf legen.
3. Auf den zweiten Tortenboden die Erdbeer – Raffaellomasse verteilen und den letzten Tortenboden darauf legen. Das ganze für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

4. Währenddessen 15g Kokosraspeln in der Pfanne rösten (ohne Butter). Nach dem Rösten die restlichen 15g Kokospaspeln zugeben. Anschließend die restlichen 300g Schlagobers ebenfalls mit 1,5 Päckchen Sahnesteif und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und die Torte rundherum und obendrauf bestreichen.
5. Zum Schluß die Torte mit den Kokosraspel bestreuen und mit den 12 Raffaellos und den Erdbeeren verzieren. Am besten für jedes Stück 1 Raffaello und eine Erdbeere. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Erdbeer-Raffaello-Torte schmeckt besonders mit frischen Erdbeeren.