Himbeeren-Raffaello-Torte

Himbeeren und Kokos haben schon immer gut zusammen gepasst. Das beweist auch das Rezept von der Himbeeren-Raffaello-Torte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Wasser (warm)
1 TL	Öl
150 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

Für die Creme

200 g	Sauerrahm
1 EL	Staubzucker
10 Stk.	Raffaellos (ca. 100 g)

Für den Belag

500 g	gefrorene Himbeeren
100 g	Zucker
2 Packungen	Tortenguss (rot)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Raffaellos

Zubereitung

1. Für die **Himbeeren-Raffaello-Torte** den Boden einer ca. 28 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem warmen Wasser ca. 10 Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Dann das Öl unterrühren.

4. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.

5. Jetzt den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Als nächstes die Raffaellos halbieren und die Mandeln entnehmen (die dürfen nebenbei vernascht werden).

7. Anschließend die übrigen Pralinen-Körper mit einem Löffel ganz fein zerdrücken.

8. Nun den Staubzucker und den Sauerrahm hinzufügen und alles gut verrühren.

9. Die Creme anschließend auf den Kuchenboden streichen. Der Springformring sollte dabei nicht entfernt werden.

10. Jetzt die Himbeeren (gefroren) in der Form verteilen.

11. Danach den Zucker und das Tortenguss-Pulver in einen Topf geben.

12. Dann 500 ml kaltes Wasser einrühren und unter Rühren die Masse zum Kochen bringen.

13. Der Tortenguss sollte nun kurz aufkochen, dann vom Herd genommen werden, ca. eine Minute abkühlen und dann gleichmäßig über den Himbeeren verteilt werden.

14. Die Torte hinterher für mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

15. Vor dem Servieren kann man die Torte noch beliebig mit weiteren Raffaellos dekorieren.

Tipp

Wem die süße Creme von der Himbeeren-Raffaello-Torte zu wenig erscheint, kann das Creme-Rezept natürlich auch verdoppeln.