

KOKOS-TORTE / RAFFAELLO-TORTE



Diese Raffaello-Torte ist für mich die perfekte Kokos-Torte: der Teig ist eher fest und feucht und die creme sehr lecker durch den Zusatz von weißer Schokolade und Kokosmilch.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

TEIG ZUBEREITEN

Verrühre die Butter mit dem Zucker cremig und rühre die Eier nach und nach ein. Füge anschließend die übrigen Zutaten hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.

KUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in einen verstellbaren Tortenring und backe ihn für etwa 20 Minuten, bis er gar ist. Löse ihn nach dem Backen aus der Form, stürze ihn, decke den Kuchen mit einem Tuch ab und lasse ihn abkühlen.

CREME ZUBEREITEN

Gib die Kokosmilch in einen Topf, füge die Agartine hinzu und verrühre beides miteinander. Lasse die Kokosmilch nun aufkochen und mindestens 2 Minuten köcheln. Nimm den Topf anschließend vom Herd, füge die Schokolade hinzu und lasse sie darin auflösen. Schlage die Sahne steif und rühre 2-3 EL der Sahne unter die Kokosmasse. Hebe anschließend die restliche Kokoscreme unter die Sahne.

TORTE SCHICHTEN

Schneide den Teig mit einer Tortensäge einmal durch, setze den Deckel als Boden auf eine Tortenplatte und schließe einen Tortenring darum. Verteile die Hälfte der Creme auf dem Teigboden und zerkrümle ein paar Raffaellos darauf. Setze den Deckel drauf und bedecke die Torte mit der restlichen Creme. Bedecke die Torte mit einem Tortenretter und stelle sie für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

TORTE DEKORIEREN

Verteile die Kokosraspeln an den Rand der Torte. Schlage die Sahne mit dem San

TEIG:

- 150 g** Butter (zimmerwarm)
- 150 g** Zucker
- 4** Eier
- 100 g** gemahlene Mandeln, geschält und gemixt
- 100 g** Kokosraspeln
- 80 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 8** Tropfen Bittermandelaroma

CREME:

- 150 ml** Kokosmilch
- 1** Päckchen Agartine
- 200 g** weiße Schokolade
- 600 g** Sahne

TORTE SCHICHTEN:

- 3** Raffaellos

DEKO:

- 100 g** Kokosraspeln
- 100 g** Sahne
- 1 TL** San-apart
- 50 g** Kokoschips

KOKOS-TORTE / RAFFAELLO-TORTE



Apart steif und spritze mit einem Spritzbeutel 12 Tupfen auf die Torte. Gib nun jeweils eine Raffaello Kugel auf ein Kuchenstück und dekoriere die Torte mit den Kokoschips. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!