

Raffaello-Torte

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 125 gr Butter, 4 Eier, 100 gr Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, 50 gr Kokosraspeln, Aprikosenmarmelade, 2 Becher süße Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 12 Raffaellos, 1 kleine Dose Aprikosen.

Die Zubereitung:

Die Kokosraspeln goldgelb rösten und abkühlen lassen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Kokosraspeln und Mehl daruntergeben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß mischen. Den Teig in einer Springform (26cm) 30 Minuten bei 180 Grad backen. Die Aprikosenmarmelade kurz erwärmen und auf den erkalteten Boden streichen. Die Aprikosen darüber legen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Raffaellos zerkleinern und unter die Sahne mischen. Sahne über die Aprikosen streichen. Mit halben Raffaellos verzieren.