

Erdbeer-Raffaello-Torte



Für den Biskuit:

6 Eier (Gr. M)
250 g Zucker
200 g Mehl
1 Pck. Puddingpulver (zum Kochen)
1 TL Backpulver
400 g frische Erdbeeren
1 Packung (150 g) Raffaello
800 g Schlagsahne
250 g Magerquark 250 g Mascarpone
1 Pck. Vanillezucker
50 g Puderzucker 50 g Kokosraspel

Für Füllung & Deko:

400 g frische Erdbeeren 1 Pck. (150 g)
Raffaello
800 g Schlagsahne 250 g
Magerquark 250 g Mascarpone
1 Pck. Vanillezucker
50 g Puderzucker 50 g Kokosraspel

Zubereitung

- Für den Biskuit** Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb untermischen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen. Über die Eiercreme sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: s. Hersteller) 40–45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für die Füllung** Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Biskuitboden aus der Form lösen, 2x waagerecht durchschneiden. 250 g Erbeerscheiben auf dem unteren Boden verteilen.
- 8 Raffaello zum Verzieren beiseitelegen, übrige Raffaello hacken. 200 g Sahne steif schlagen. Quark, Mascarpone, Vanillezucker und Puderzucker glatt rühren. Raffaello und Kokosraspel unterheben. Sahne ebenfalls unterheben.
- Hälfte der Creme auf die Erdbeeren geben und verstreichen. Mittleren Boden daraufsetzen. Rest Creme darauf verstreichen und den oberen Boden als Deckel daraufsetzen.
- Für die Deko** 600 g Sahne steif schlagen. Gut 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Torte mit restlicher Sahne einstreichen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Raffaello halbieren. Torte mit restlichen Erdbeeren und Raffaello verzieren. Erdbeer-Raffaello-Torte bis zum Anrichten kalt stellen.