



## Raffaellotorte Rezept. 2

★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Ei(er)
- 200 g Mandel(n), gemahlene oder 150 g Mandeln und 50 g Kokosraspeln
- 1 TL Backpulver
- 400 g Konfekt (Raffaello, ca. 2 1/2 Packungen)
- 600 g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 40 g Kuvertüre, weiße
- 30 g Mandel(n), gehobelt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 8 Kugel/n Konfekt (Raffaello)

Kuvertüre in der Tüte die Torte verzieren. Nochmals ca. 10 Minuten kühl stellen.

200 g Sahne steif schlagen und die Torte am Rand mit 16 Tuffs verzieren. Danach noch die 8 Raffaellos halbieren und auf die Sahnetuffs setzen.

### ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, Mandeln und Backpulver unterheben. Den Boden einer Springform umgedreht in den Formrand einsetzen und einfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30 Minuten backen, hinterher auskühlen lassen.

Die Raffaellokugeln zerdrücken. 400 g Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen und in 2 Portionen unter die Raffaellomasse heben, auf dem Kuchenboden verteilen und die Torte für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Torte vorsichtig aus der Form lösen. Die Mandelplättchen an den Rand der Torte drücken. Die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, und ein kleines Loch in die Tüte schneiden, dann mit der flüssigen