

Raffaello-Torte



- 1 Packung Wiener Böden, hell
- 20 cm Springform
- 5 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb
- 100g Zucker
- 300g Sahne
- 400g Frischkäse
- 4 EL Kokosraspeln
- 275g Erdbeeren
- 3 Stück Baisertropfen
- 50g weiße Schokolade
- 14 Stück Raffaello
- weiße Schokoladenstreusel

1. Tortenboden in 2 Teile schneiden.
2. Einen der beiden Böden in den Tortenring legen.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Derweil die Eigelbe mit dem Zucker 5 Min. schaumig aufschlagen und den Frischkäse unterrühren.
5. Die Sahne steif schlagen und kaltstellen.
6. Die Gelatine tropfnass in einem Topf unter Rühren vorsichtig nur so weit erwärmen, bis sie geschmolzen ist, dann in die Frischkäsemasse rühren und die Sahne mit den Kokosraspeln vorsichtig unterheben.
7. Die entstandene Creme sollte jetzt streichfähig sein. Ist sie zu flüssig, ca. 30 Min. kaltstellen.
8. Die Erdbeeren waschen, klein schneiden, mit etwa der Hälfte der Creme vermengen und in der Form verstreichen.
9. Ein paar Erdbeeren für die Deko aufheben.
10. Den zweiten Kuchenboden auflegen, leicht andrücken und die Form mit der restlichen Creme auffüllen.
11. Im Kühlschrank ca. 6 h kaltstellen.
12. Die Baisertropfen zerbröckeln, die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und in einen Einwegspritzbeutel füllen.
13. Die restlichen Erdbeeren am Rand der Torte kreisförmig anordnen und mit Linien aus weißer Schokolade überziehen.
14. Die Torte mit Raffaello garnieren und zum Schluss alles mit Schokostreuseln bestreuen