



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Raffaello Torte

26er Form

Ofen 160°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Boden:

- ☺ 150 g Butter
- ☺ 125 g Zucker
- ☺ 100 g gemahlene Mandeln
- ☺ 70 g Mehl
- ☺ 3 Eier (M)
- ☺ 2 TL Backpulver

... und des für die Creme:

- ☺ 14 Raffaellos (150 – 200 g)
- ☺ 250 g Magerquark
- ☺ 250 g Frischkäse
- ☺ 250 ml. Sahne
- ☺ 400 gefrorene Himbeeren
- ☺ 50 g Zucker
- ☺ 1 Sahnesteif
- ☺ 1 Klecks Vanillepaste

... und des für die Deko:

- ☺ 100 g weiße Schoki
- ☺ 8 Raffaellos
- ☺ 12 frische Himbeeren





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- 😊 Zucker mit weicher Butter mixen
- 😊 Eier einmixen
- 😊 Mandeln, Backpulver und Mehl mischen und einmixen
- 😊 Form mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, glattstreichen
- 😊 20 Minuten backen, auskühlen
- 😊
- 😊 5 Raffaellos halbieren, wenn welche kaputt gehen, nimmt man die gleich für die Creme
- 😊 die halbierten Raffaellos zur Seite
- 😊 insg. 14 Raffaellos zerstampfen (z.B. mit einem Fleischklopper)
- 😊 neue Schüssel: Sahne steif schlagen mit Sahnesteif
- 😊 neue Schüssel: Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillepaste zusammenmixen
- 😊 gefrorene Beeren und zerstampfte Raffaellos unterheben
- 😊 am Schluss steife Sahne unterheben
- 😊 auf dem Boden verteilen
- 😊 mehrere Stunden oder über Nacht kalt stellen

- 😊 Vor dem Servieren: Schoko grob raspeln
- 😊 Torte lösen
- 😊 Halbe Raffaellos am Rand verteilen
- 😊 Ganze Raffaellos in die Mitte
- 😊 Geraspelte Schoki verteilen
- 😊 Mit frischen Himbeeren Akzente setzen

Aufgemerkt: Ist total simpel in der Herstellung und schmeckt unverschämt gut 😊