

Sommerliche Raffaello®-Torte mit Erdbeeren

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Biskuitteig:**

4 Eier Grösse M
4 EL Wasser heiss
120 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Mehl
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
2 TL Dr. Oetker Backpulver gestrichen

Füllung:

etwa 300 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
150 g Raffaello®
300 ml Schlagrahm kalt
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Quark (20% Fett i.Tr.)
25 g Kokosraspeln

Zum Verzieren:

etwa 200 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
200 ml Schlagrahm kalt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Kokosraspeln
Minzeblätter

1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Epifin und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- ④ Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden.
- ⑤ **Füllung zubereiten:**

Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring darumstellen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Sehr grosse Erdbeeren vierteln. 5 Raffaellos® klein hacken. Schlagrahm mit Gelatine express steif schlagen. Quark mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Den Schlagrahm in 2 Portionen vorsichtig unter den Quark heben. 2 EL der Crème auf dem unteren Boden verstreichen und die Erdbeeren darauf verteilen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen.
- ⑥ Nun unter die Hälfte der Crème die Kokosraspel heben und auf den Erdbeeren verstreichen. Den zweiten Boden auflegen. Unter den Rest der Quark-Rahm-Crème die klein gehackten Raffaellos® geben und auf dem zweiten Boden verstreichen. Den letzten Boden auflegen und die Torte mind. 1 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- ⑦ **Torte verzieren:**

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Schlagrahm mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Raffaello®-Erdbeer-Torte mit dem Schlagrahm einstreichen und die Kokosraspeln oben und an den Rand der Torte streuen.
- ⑧ Erdbeeren und Raffaello® nach Belieben halbieren. Vor dem Servieren die Raffaello®-Erdbeer-Torte mit den Erdbeeren und Raffaello®-Kugeln dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Je nach Saison kann die Torte auch mit frischen Himbeeren zubereitet werden.
- Der Biskuitboden lässt sich gut am Vortag zubereiten oder auch einfrieren.