Artikel vom 10.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/raffaello-torte

Raffaello-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

Boden:

50 g Kokosraspel

125 g Margarine

125 g Zucker

1 P Vanillezucker

4 Eier

50 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 P Backpulver

1 Prise Salz

Creme:

250 g Mascarpone

200 g Schlagsahne

250 g Magerquark

50 g Puderzucker

2 P Sahnesteif

200 g frische Himbeeren

22 Kokoskugeln (zum Beispiel Raffaello)

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Margarine, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier trennen und die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver vermischen und zusammen mit den Kokosraspeln unterrühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform geben, glattstreichen und circa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Sahne, Sahnesteif, Mascarpone und Puderzucker zu einer Creme aufschlagen. Den Quark

unterrühren. 8 Raffaello und ein paar Himbeeren für die Dekoration zur Seite stellen. Die restlichen Raffaello mit dem Messer kleinschneiden. Die Himbeeren halbieren und zusammen mit den kleingeschnittenen Raffaello vorsichtig unter die Creme heben. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen. Die Creme darauf verteilen und glattstreichen. Die Torte mit den Raffaello und den Himbeeren dekorieren und bis zum Verzehr, mindestens aber 2 Stunden, kaltstellen.

Julia Ernsting