

Raffaello-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6-8 Eier (trennen!), 400 gr Zucker, 8 Esslöffel heißes Wasser, 250 gr Mehl, 1 l Milch, 2 Päckchen Kokosraspeln, 2 Päckchen Vanillepudding.

Die Vorbereitungen:

Alles einkaufen und bereit stellen, dann kann's losgehen... Kuchen wird auf einem großen Backblech gebacken (Tipp: große Auflaufform nehmen, da der Teig hochgeht). Für einen kleinen Kuchen einfach die Hälfte der Zutaten nehmen und in einer runden Springform backen.

Die Zubereitung:

Eiweiß schaumig schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen.

Eigelb, Mehl und heißes Wasser zugeben und noch mal alles durchmischen, ca. 25-30 Minuten backen bei 180-200 Grad.

Pudding wie beschrieben kochen.

$\frac{3}{4}$ der Raspeln in den Vanillepudding rühren.

Restliche Raspeln zur Deko auf dem Kuchen zurückbehalten.

Den Teig quer durchschneiden, dass es einen Unter- und ein Oberboden gibt.

Mit $\frac{3}{4}$ der Vanille-Kokoscreme den Unterboden bestreichen und den Oberboden drauflegen. Zum Abschluss die restliche Creme draufstreichen und mit restlichen Kokosraspeln bestreuen.