

## Raffaeloschnitten - Raffaellotorte

Zutaten für 1 Torte rund oder eckig



### Teig

5 Dotter  
125 ml Wasser  
125 ml Öl  
180 g Staubzucker  
1 EL Vanillezucker

5 Eiklar  
4 EL Zucker  
250 g Mehl  
1 KL Backpulver

### Creme

2 Becher Sauerrahm (500 g)  
100 g Staubzucker  
2 EL VZ

2 Becher Sahne (500 g)

9 Blatt Gelatine

3 EL Milch

1 Dose Ananas – fein  
geschnitten

Kokosette z. Bestreuen

Raffaelos z. Verzieren

1. Mise en Place vorbereiten und LM auswiegen
2. Rohr vorheizen – 180°C, (eckige) Tortenform mit Papier auslegen

### Ölbiskuit

3. Dotter, Wasser, Öl, Zucker und Vanillezucker mit der Küchenmaschine sehr schaumig rühren
4. Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen
5. Mehl und Backpulver versieben, abwechselnd mit dem Eischnee unter die Dottermasse heben
6. Masse in die Form füllen und glatt streichen
7. ca. 30 Minuten backen
8. Kuchen auskühlen lassen

### Creme

9. Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen
10. Sauerrahm mit Zucker glatt rühren
11. Gelatine ausdrücken und in 3 EL Milch heiß auflösen → darf nicht kochen
12. 2 EL der Sauerrahmcreme in die flüssige Gelatine einrühren und in die Creme unterziehen → angleichen
13. Sahne steif schlagen und mit den kleingeschnittenen Ananasstücken unter die Sauerrahmmasse heben
14. Belag auf den Kuchenboden streichen, mit Kokosette bestreuen
15. Kuchen mindestens 4 Stunden kühl stellen
16. Mit Kokoskugeln od. „Raffaelos“ dekorieren