

# Himbeer-Kokos-Wickeltorte

Diese cremige Wickeltorte aus luftigem Schokobiskuit gefüllt mit fruchtigen Himbeeren und Raffaello® schmeckt einfach köstlich.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Fett

### Mürbeteig:

125 g Weizenmehl

10 g Dr. Oetker Kakao

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Kakao

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Füllung:

250 g Himbeeren

150 g Raffaello®

400 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

150 g Joghurt

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

300 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## Wie backe ich eine Himbeer-Kokos-Wickeltorte?:

### ① Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### ② Mürbeteig:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**



Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

#### 4 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

- 5 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen und die Biskuitplatte in 8-10 etwa 4 cm breite Streifen schneiden. Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen.

#### 6 Füllung:

Himbeeren verlesen. Einige Himbeeren und 6 Raffaellos® zur Deko beiseitelegen. Übrige Raffaellos® klein hacken. Schlagsahne anschlagen, **1 Btl.** Gelatine fix einrieseln lassen und steif schlagen. Joghurt in einer Rührschüssel verrühren, **1 Btl.** Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe einrühren und noch 1 Min. weiterrühren. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Erst steif geschlagene Sahne, dann das Konfekt unterheben. Kokos-Masse auf die Biskuitplatte streichen und Himbeeren darauf verteilen.

- 7 Den ersten Streifen aufrollen und senkrecht in die Mitte auf den Mürbeteigboden stellen. Die übrigen Streifen dicht aneinander spiralförmig darumwickeln. Evtl. überstehenden Mürbeteigboden abschneiden.

#### 8 Verzieren:

Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und die Torte damit einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Mit den übrigen Raffaellos® und Himbeeren verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Etwas einfacher geht es, wenn die bestrichenen Biskuitstreifen nochmals halbiert werden.
- Ohne Verzierung kann die Torte gut eingefroren werden.

