



Kleine Himbeer-Raffaello®-Torte

Dieser Naked-Cake wird mit den frischen Himbeeren und Raffaello® unwiderstehlich lecker.

etwa 8 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

1 Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Schoko & Vanille-Geschmack
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Sahne-Belag:

7 Raffaello®
400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch
150 g Himbeeren

Zum Verzieren:

etwa 100 g Himbeeren
8 Raffaello®

Wie backe ich eine kleine Himbeer-Raffaello®-Torte mit einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.



- ③ Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.
Nach 10 Min. den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen.
Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.
Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

- ④ **Sahne-Belag zubereiten:**
Raffaello® in kleine Stückchen schneiden. Sahne und Milch in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) nach Anleitung steif schlagen. Raffaello®-Stückchen kurz unterrühren. 1/3 der Sahne auf dem unteren Tortenboden bis zum Rand verstreichen. Die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen und leicht andrücken. Den mittleren Boden auflegen und ebenso mit dem Belag bestreichen und der anderen Hälfte der Himbeeren belegen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken, mit dem übrigen Belag bestreichen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- ⑤ **Torte verzieren:**
Himbeeren verlesen. Die kleine Himbeer-Raffaello®-Torte mit den Beeren und den übrigen Raffaello®-Kugeln verzieren. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.

