

Raffaellorte

Zutaten : Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren

250gr. Zucker
200gr Butter oder
Margarine
1 Vanillezucker
6 Eigelb

Mehl, Stärke und Backpulver vermengen. Zu Eischnee geschlagenes Eiweiß unter den Teig heben und bei 180Grad 1Stunde zum Kuchen backen.

100gr Mehl
25gr Stärke
1/2 Pckg.
Backpulver
6 Eiweiß

Den ausgekühlten Kuchen aushöhlen, Rand und Boden 1cm stehen lassen. Steifgeschlagene Sahne unter den ausgehöhlten Teig mischen. Evtl. etwas Batida de Coco zugeben. Die Masse wieder in den Kuchen geben.

200gr. Sahne
200gr.
Kokosflocken
100gr geriebene
weiße Kuvertüre

Den Kuchen mit Sahne bestreichen und mit Raffaellokugeln verzieren.

Raffaellokugeln