

RaffaelloGanacheTorte

(Eigenkreation)

Biskuitteig aus 6 Eiern, 120 g Zucker, 120 g Mehl, 60 g Speisestärke, 1 TL Backpulver

6 Eier in der Küchenmaschine aufschlagen - nach etwa 45 - 60 Sekunden den Zucker einrieseln lassen - für weitere 15 Minuten auf die dreifache Menge aufschlagen

Eine Backform mit Backpapier auskleiden - den Backofen auf 160° Celsius aufheizen -

Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermischen und 2 x in eine leere Schüssel sieben - nochmals über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben - in die Backform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten goldgelb backen - aus dem Ofen herausholen und abkühlen lassen

die Form und das Backpapier entfernen - 2 x horizontal durchschneiden

4 Becher Sahne - mit Sanopart - steifschlagen

1 ½ Tüten Raffaello (ca. 350 g) zerkleinern und unter die Sahne mischen

Ganache (Herstellung siehe youtube) auf den unteren Tortenboden streichen - 1/3 der Sahnemasse darüber verteilen - den 2.

Tortenboden darauflegen und wie beim Untersten verfahren - den Tortendeckel auflegen,

darauf kommt nur die Sahnemasse ohne Ganache und auch den Rand mit Sahne bestreichen

Jetzt die übriggelassenen RaffaelloKugeln auf der Torte verteilen und wer möchte, mit Sahne verzieren - einige Schokostreusel drüber streuen.

Gutes Gelingen und guten Appetit