

Erdbeer-Raffaello-Torte



Ich stelle Torten immer gern an zwei Tagen her. Am ersten Tag backe ich den Kuchen und koche den Pudding für die Buttercreme. Beides lasse ich dann über Nacht abkühlen. So lässt sich der Teig am nächsten Tag super durchschneiden und der Pudding ist auf die richtige Temperatur für die Buttercreme gekommen. Wenn ihr aber lieber alles an einem Tag erledigen wollt, würde ich empfehlen, als erstes den Pudding zuzubereiten, damit er noch Zeit hat um auf Raumtemperatur zu kommen. Den gebackenen Tortenboden solltet ihr dann in den Kühlschrank legen, damit er sich besser schneiden lässt.

Zubereitung: 1 Std. 5 min

Backzeit: 40 bis 50 min

Kühlzeit: 2 Std.

Zeit insgesamt: 3 Std. 50 min

Zutaten für eine Torte mit 20 cm Durchmesser:

Für den Teig:

4 Eier (zimmerwarm)

200 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

200 ml Milch

200 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

200 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

20 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

Für die Buttercreme:

400 ml Kokosmilch

50 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

2 Eigelbe (35 g)

1 Prise Salz

35 g Speisestärke

230 g Butter (zimmerwarm!)

Für die Erdbeerfüllung:

250 g Erdbeeren
Saft einer halben Zitrone
1 EL Puderzucker
2 EL Speisestärke (25 g)
3 EL Wasser

Ansonsten:

Kokosflocken zum Verzieren
12 Raffaello-Kugeln
6 Erdbeeren

Zubereitung:

1. Tag:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Einen Tortenring/Backrahmen mit Backpapier umschlagen, damit nachher die Teigmasse nicht herauslaufen kann.

In einer Rührschüssel die Eier zusammen mit dem Zucker, Salz und der Vanille mindestens 5 bis 10 min mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät aufschlagen. Je länger man rührt, desto besser! Auf jeden Fall sollte die Eiermasse weißcremig sein und das Volumen sollte sich mindestens verdreifacht haben.

Sobald dies der Fall ist, die Milch und das Öl zügig zur Eiermasse geben und bei langsamer Stufe einrühren. Mehl, Backpulver, Speisestärke mischen und in die Masse sieben, damit keine großen Klümpchen entstehen. Die Mandeln dazu geben und alles mit einem Schneebesen oder Teigschaber sorgfältig unterheben.

Die Teigmasse nun zügig in die vorbereitete Backform füllen und ca. 40 bis 50 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Sobald der Tortenboden fertig gebacken ist, herausnehmen und 10 min abkühlen lassen. Den Tortenring entfernen und nochmals etwas abkühlen lassen. Danach den Kuchen stürzen und das Backpapier entfernen. Wenn der Tortenboden komplett ausgekühlt ist, in etwas Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

In einem kleinen Topf die Kokosmilch, Eigelbe, Vanille, Speisestärke, den Zucker und das Salz mit einem Schneebesen sorgfältig verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Nun alles aufkochen lassen und dabei immer rühren. Sobald ein Pudding entstanden ist noch 1 bis 2 min weiterrühren und köcheln lassen, damit der Geschmack der Speisestärke etwas verkocht wird. Aufpassen, dass der Pudding nicht anbrennt!

Nun die Herdplatte ausschalten und den Pudding in eine Schüssel umfüllen. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bilden kann. So bleibt der Pudding nun über Nacht bei Zimmertemperatur stehen.

Die Butter aus dem Kühlschrank holen und über mehrere Stunden (am besten auch über Nacht) auf Zimmertemperatur kommen lassen.

2. Tag:

Für die Erdbeerfüllung die Erdbeeren waschen, das Grün davon abschneiden und halbieren. Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren. In einem kleinen Topf Wasser, Speisestärke, Puderzucker und die Erdbeermischung sehr gut miteinander verrühren und aufkochen lassen. Sobald es wie ein

Pudding eindickt 1 bis 2 min bei mittlerer Hitzeiterrühren. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Tortenboden zwei Mal waagrecht durchschneiden, damit drei relativ gleich dicke Tortenböden entstehen. Ich mache das immer mit einer Tortenschneidhilfe. Wer so etwas nicht besitzt kann das aber natürlich auch mit einem langen Messer machen.

Die lauwarne Erdbeerfüllung auf den untersten Boden verteilen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Tortenring um den Tortenboden spannen und in den Kühlschrank stellen, damit die Erdbeerfüllung fester wird.

Für die Buttercreme nun die Butter mit einem Handrührgerät oder mit einer Küchenmaschine weißcremig aufschlagen. Anschließend esslöffelweise den Pudding hinzufügen.

Nun $\frac{1}{3}$ der Buttercreme auf die Erdbeerfüllung geben und glatt streichen. Den zweiten Tortenboden darauf legen und nochmals $\frac{1}{3}$ der Creme darüber glattstreichen. Den letzten Tortenboden andrücken und die Torte nun für ca. 1 Stunde kaltstellen. Danach den Tortenring mit einem Messer lösen. Die restliche Creme nun oben und an den Seiten dünn auftragen und mit einer Winkelpalette (wer so etwas nicht besitzt, einfach eine Teigkarte oder ein Messer nehmen) glatt streichen. Kokosraspel nach Belieben an die Creme drücken, Raffaello-Kugeln oben an den Rand setzen und die gewaschenen Erdbeeren in die Tortenmitte legen.

Ich empfehle euch die Torte nun nochmals bis kurz vor dem Verzehr kalt zu stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥