

RAFFAELLO - TORTE

Zutaten:

125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Butter
4 Eier
100 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
50 g Kokosraspeln

Zutaten für den Belag:

etwas Aprikosenmarmelade
2-3 Becher süße Sahne
2-3 Päckchen Sahnesteif
12-14 Raffaellos
1 kleine Dose Aprikosen

Zubereitung:

Kokosraspeln goldgelb rösten, abkühlen lassen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Kokosraspeln und Mehl darunter geben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß mischen. Teig in einer Springform (26 cm) 30 Min. bei 180 Grad backen. Aprikosenmarmelade kurz erwärmen und auf den erkalteten Boden streichen. Aprikosen darüber legen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Raffaellos zerkleinern, unter die Sahne mischen. Sahne über die Aprikosen streichen. Mit halben Raffaellos verzieren.

