

Raffaellotorte (Kokos-Mandeltorte)

Ich brauche für meine 3D Torte 3 Böden und stapel sie ein wenig anders aufeinander um die Form des Minion hin zu bekommen. Das Rezept ist, zum nachbacken, für eine normale Torte geschrieben.

Zutaten:

180 g Butter, zimmerwarm
150 g Zucker
5 Eier
100 g gemahlene Mandeln, geschält und gemixt
100 g Kokosraspeln
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
8 Tropfen Bittermandelaroma

1. Die Butter mit dem Zucker sehr cremig rühren.
2. Die Eier nach und nach einrühren.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und kurz verrühren. In die eingefettete Backform füllen.
4. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze für etwa 20 Minuten backen.
5. Nach dem Backen aus der Form lösen, stürzen, mit einem Tuch abdecken und abkühlen lassen.
6. Einmal durchschneiden.
7. Den Deckel als Boden auf eine Tortenplatte setzen und den Tortenring darum schließen.

Für die Creme braucht ihr:

200 g weiße Schokolade
600 g Schlagsahne
200 ml Kokosmilch
1 P. gemahlene Gelatine

evtl. ein paar Raffaello Pralinen

Für die Deko braucht ihr:

Raffaello Kugeln
Kokosstreuseln
evtl. Mandelchips
100g Sahne

Zubereitung der Creme:

1. Die Kokosmilch abmessen und 70 ml davon abnehmen und die Gelatine darin quellen lassen (5-10 Min).
2. Die restlichen 130 g Kokosmilch aufkochen und die Schokolade darin lösen.
3. Die gequollene Gelatine hinzufügen und rühren, bis sie sich komplett gelöst hat. Wenn ihr Schwierigkeiten beim Lösen habt, stellt die Schale in ein Wasserbad oder gebt sie kurz auf den Herd bei geringer Hitze, die Gelatine darf niemals kochen! Die Masse etwas abkühlen lassen.
4. Die Sahne steif schlagen und 2-3 EL der Sahne unter die Gelatinemasse rühren.
5. Die Gelatinecreme in die restliche Sahne geben und unterheben.
6. Etwa die Hälfte der Creme auf dem Teigboden verteilen.

7. Wer möchte, kann nun noch ein paar Raffaelos halbieren oder zerkrümeln und hinzufügen.
8. Den Deckel drauf setzen und mit der restlichen Creme bedecken.
9. Die Torte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kühlen.

Dekorieren:

1. Den Tortenrand mit Kokosstreuseln bedecken.
2. 100 g Sahne mit etwas Sahnesteif steifen und mit einem Spritzbeutel 12 Tupfen darauf spritzen.
3. Jeweils 1 Raffaello Kugel darauf setzen.
4. Mit etwas Mandelchips dekorieren.

.....FERTIG ! ! !

Ich brauche für meine 3D Torte natürlich noch Ganache oder Buttercreme.

Zutaten:

6 Eiweiß
300g Zucker
360g weiche Butter für die leichte Variante bzw. 525g weiche Butter für die schwere Variante
außerdem: digitales Thermometer.

Zubereitung:

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Das Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Schüssel auf den Topf setzen ohne das der Schüsselboden das Wasser berührt. Das digitale Thermometer wird in das Eiweiß getaucht. Die Hitze nun so regulieren, dass das Wasser eben kocht und so der Wasserdampf das Eiweiß indirekt erhitzt.

Mit einem Löffel das Eiweiß ständig verrühren und bis auf 60° erwärmen. Dabei löst sich der Zucker. Auf diese Weise wird das Eiweiß pasteurisiert, allerdings gerinnt es nicht.

Sind die 60° erreicht, wird die Schüssel vom Wasserbad genommen. Nun schlägt man das Eiweiß steif und schlägt weiter, bis sich die Schüssel von außen kalt anfühlt. Der Eischnee wird dabei sehr fest und glänzend.

Schließlich wird die Butter in kleinen Portionen dazu gegeben.

Zunächst entsteht ein leichter Schaum, dieser gerinnt bei weiterem Rühren und wird schließlich zu einer festen homogenen Creme. Auch wenn die Creme lange luftig-schaumig oder griselig bleibt, einfach weiter rühren! Über kurz oder manchmal sehr lang gleichen sich die Temperaturen an und die Creme wird glatt. Glücklicherweise sind da die Küchenmaschinen-Besitzer... Falls die Creme mal einfach gar nicht glatt werden will, kann man sie für einige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen und dann weiter rühren. So sollte die Creme glatt werden.

In einigen Fällen gerinnt die Creme nach der Butterzugabe gar nicht. Es entsteht gleich eine cremig-feste Masse. Dann habt ihr Glück und braucht nicht mehr lange zu rühren.

Vollmilch-Ganache:

200 g Sahne

500 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18°C) lagern. Die Ganache sollte von der Konsistenz her streichfähig sein. An warmen Sommertagen kann sie auch kurz vor der Verwendung für 10 Min. im Kühlschrank gelagert werden. Dabei ist aber darauf zu achten, dass sie nicht zu fest wird, da sie sich ansonsten schwieriger verstreichen lässt.

Mit Fondant nach belieben einkleiden.