

Helle Raffaelschnitten



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blattgelatine / Gelatineblätter	6 Stk.
Zitronen	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Sauerrahm / saure Sahne	2 Dose(n) / Becher
Feinkristallzucker	5 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	1/8 Liter
Staubzucker / Puderzucker	24 Dekagramm
Ananas	1 Dose(n) / Becher
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Eidotter mit Staubzucker schaumig rühren und danach langsam die angegebene Menge Öl beifügen. Nun abwechselnd Wasser und das mit Backpulver vermengte Mehl untermischen, zuletzt den mit Zucker steif geschlagenen Schnee unterheben.

Den Teig auf ein befettetes Blech streichen und ca. eine halbe Stunde im vorgeheizten Backrohr bei 180°C backen.

Beleg:

Sauerrahm und Schlagobers extra schlagen.

Danach Sauerrahm, Schlagobers, Zitronensaft und Staubzucker in einer Schüssel gut verrühren. Gelatine aufkochen (gut verrühren damit keine Klumpen entstehen) und langsam dazumischen.

Zum Schluss die Ananasstücke dazugeben.

Beleg auf den Teig streichen und mit Kokosflocken bestreuen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1063-Helle-Raffaeloschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at