

Rafaello-Schnitten

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Backpulver	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	1 Achtel
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	1 Achtel
Kakaopulver	3 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Weißer Schokolade	20 Dekagramm
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	1 Pkg.

Zubereitung:

- 1.) Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Dann Mehl und Backpulver hinzugeben. Anschließend Öl, Wasser und Kakao hinzufügen.
Masse auf ein Backbleck streichen und bei 180 Grad 15-20 Minuten backen.
- 2.) Schlagobers mit weißer Schokolade aufkochen und auf dem Teig verteilen. In den Kühlschrank stellen und min. 3 Stunden ruhen lassen.
- 3.) Vor dem Servieren mit Kokosraspeln 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-1254-Rafaello-Schnitten.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at