

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 Backblech 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