

RAFFAELLOTORTE

NO

DATE



• ZUTATEN •

für den Teig:

- 160g weiche Pflanzenmargarine
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL (gehäuften) Seidentofu
- 180g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Natron
- 100g Stärkemehl
- 100ml Kokosmilch
- ca. 60g ger. Mandeln
- ca. 60g Kokosraspeln

für die Creme:

- ¾ Pck. Pflanzenmargarine (ca. 190g)
- 150g Staubzucker
- 70g Kokosflocken
- 2-3 EL Kokosmilchschaum
- 1 EL (gehäuft) Kokosfett
- 100g Stärkemehl
(• ev. ein wenig Kokosmehl)

• ZUBEREITUNG •

- Backrohr vorheizen! (Umluft 160°)
- Zucker, Pflanzenmargarine, Vanillezucker & Seidentofu mixen.
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermengen und löffelweise zum Teig geben. Stärkemehl ebenfalls löffelweise hinzufügen.
- ¾ der Kokosmilch, Mandeln & Kokosraspeln beimengen. Eine Springform befellen und bemehlen, anschließend den Teig einfüllen.
- Für ca. 50 - 55 min backen (Stäbchenprobe machen).
- Für die Creme, alle Zutaten vermengen und mixen bis eine cremige Masse entsteht. Für eine halbe Stunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Ausgekühlte Torte halbieren und mit der Creme bestreichen anschließend die Creme auf der Torte verteilen und nach Belieben dekorieren!