

Raffaello taart recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Raffaello, wie kent het niet? Dit zijn van die kokosballetjes met witte chocolade. De één vindt ze heerlijk en de ander moet er niks van weten. Voor alle Raffaello liefhebbers hebben we deze heerlijke Raffaello taart gemaakt. Het eindresultaat is echt verrukkelijk geworden (al zeggen we het zelf). Serveer het gebak op een verjaardag of verras er een liefhebber mee. Wil je zelf deze taart maken? Lees dan snel verder voor ons Raffaello taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 315 gram patentbloem;
- 10 gram bakpoeder;
- 300 gram kristalsuiker;
- 10 gram vanille-extract;
- 50 gram + iets extra ter decoratie geraspte kokos;
- 900 milliliter slagroom;
- 200 gram poedersuiker;
- Amandelschaafsel;
- Taartzaag;
- Taartpan PME rond Ø12,5 x 10 cm;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- Een halve theelepel keukenzout;
- 225 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;





-

taartpunt ook prima als dessert serveren. Leg de lekkernij op een mooi schoteltje en serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom naast. Je kunt er zelfs nog voor kiezen om een warme saus erbij te serveren. Zodoende heb je vrij eenvoudig een heerlijk en uniek dessert op tafel staan.

Bekijk onze andere taart & gebak recepten!

Heb je de smaak helemaal te pakken en wil je nog meer lekkernijen maken? Bekijk dan eens onze andere taart en gebak recepten. We hebben inmiddels al ruim 500 taart en gebak recepten verzameld, dus het is zeker de moeite waard om er eens een kijkje op te nemen. Van chocoladetaarten tot slagroomtaarten en van cheesecakes tot aan vlaaien. Je vindt er echt voor ieder wat wils. We durven dan ook haast wel met zekerheid te zeggen, dat er iets voor je tussen zit. [Bekijk al onze taart & gebak recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte Raffaello taart zien!

Heb jij zelf met dit recept een Raffaello taart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Geraspte Kokos 250gr (Art.nr.: DH85)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 5 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Taartpan PME rond Ø12,5 x 10 cm (Art.nr.: RND054)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

