

Erdbeer-Kokos-Dessert

Das Erdbeer-Kokos-Dessert schmeckt fruchtig frisch. Ein himmlisches Nachtisch-Rezept mit wenig Zucker und einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|-------|-------------------------------|
| 275 g | Erdbeeren |
| 2 EL | Zucker |
| 100 g | Raffaellos |
| 350 g | Naturjogurt |
| 350 g | Schlagobers |
| | Kokosraspeln (zum Dekorieren) |

Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Kokos-Dessert** das Joghurt und die Raffaello in eine Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Zucker hinzugeben und unterrühren.
2. Schlagsahne in einer Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.
3. Die Erdbeeren kurz mit Wasser abspülen, in mundgerechte Stücke zerschneiden.
4. Dessert Gläser bereit stellen und abwechselnd Kokoscreme und Erdbeeren in das Glas schichten. Zum Abschluss mit Kokosraspeln verzieren.

Tipp