Erdbeer-Raffaello-Dessert

Das Erdbeer-Raffaello-Dessert ist ein himmlisch, cremiger Nachtisch. Fruchtige Erdbeeren, zarte Kokoscreme, saftiger Löffelbiskuits und süße Raffaello, einfach genial.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,4 h



Zutaten

300 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
150 ml	Vollmilch
250 g	Mascarpone
250 g	Speisetopfen (20% Fett)
400 g	Schlagobers (Schlagsahne)
150 g	Zucker
50 g	Kokosflocken
1 Packung	Raffaellos (zirka 230 g)
800 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für das delikate **Erdbeer-Raffaello-Dessert** 300 g Erdbeeren klein würfeln. Weitere 250 g Erdbeeren fein pürieren und als Sauce bereitstellen. Das Schlagobers steif schlagen. Raffaello grob hacken, einige für die Dekoration beiseitelegen.

2. Mascarpone, Speisetopfen, Zucker und Kokosflocken glatt rühren. Das steife Schlagobers vorsichtig unterheben und die **Creme** in zwei Portionen teilen. In die erste Hälfte die gewürfelten Erdbeeren und gehackten Raffaello mischen. In die zweite Hälfte die Hälfte der Erdbeersauce einrühren.

3. Die Biskotten kurz in Vollmilch tauchen und den Boden einer Auflaufform damit auslegen. Die Raffaellocreme darauf verteilen und etwas Erdbeersauce darüber geben. Eine weitere Schicht getränkter Biskotten darauflegen. Die Erdbeercreme gleichmäßig darauf verstreichen. Mit der restlichen Erdbeersauce abschließen und mit einem Spieß dekorative

Muster ziehen. Das Dessert mindestens 4–5 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und den übrigen Raffaellos dekorieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp