

Raffaello-Creme

Die Raffaello-Creme ist ein traumhaft cremiges Dessert im Glas. Blitzschnell zubereitet, perfekt als süßes Dessert und Abschluss nach einem perfekten Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Erdbeeren
500 g	Speisetopfen (20 % Fett)
12 Stk.	Raffaellos (Kokos-Mandel-Konfekt)
30 g	Staubzucker
4 TL	Kokosraspeln
2 EL	Zitronensaft
	Erdbeeren (für die Deko)
	Raffaellos (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Raffaello-Creme** zuerst vier Dessertgläser mit einem Fassungsvermögen von etwa 200 ml vorbereiten. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder klein schneiden. In eine Schüssel geben und mit frischem Zitronensaft beträufeln – das sorgt für eine angenehme Frische. Die Raffaello-Pralinen grob hacken. Anschließend den Speisetopfen gemeinsam mit den Raffaello-Stücken in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer glatten Creme verarbeiten. Den Staubzucker durch ein feines Sieb direkt zur Creme geben und gründlich unterrühren, bis eine luftige, süße Masse entsteht.
2. Nun die Raffaello-Creme etwa zur Hälfte in die Dessertgläser füllen. Die vorbereiteten Erdbeerstücke gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend die restliche Creme auf die Gläser aufteilen. Zum Abschluss jedes Glas mit [Kokosraspeln](#) bestreuen. Nach Belieben mit Raffaello-Konfekt, frischen Erdbeeren und etwas Minze dekorieren. Die Raffaello-Creme kann

sofort serviert werden, schmeckt jedoch besonders gut, wenn sie vor dem Servieren noch 30–60 Minuten im Kühlschrank durchzieht.

Tipp