

# Erdbeer-Raffaello®-Traum

Traumhaftes Dessert mit Erdbeeren, Paradiescreme Weiße Schokolade und Raffaello® Kokos-Konfekt

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Erdbeerpüree:

400 g Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Zitronensaft

### Creme:

150 g Raffaello®  
100 g kalte Schlagsahne  
300 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Weiße Schokolade

### Zum Verzieren:

Minzeblätter oder  
Zitronenverbene

## 1 Erdbeerpüree:

Erdbeeren waschen, etwa 6 davon für die Deko halbieren und beiseitelegen. Restliche Erdbeeren putzen und eine Hälfte in kleine Stücke schneiden, die andere Hälfte pürieren. Erdbeerstücke unter das Püree geben und mit Vanillin-Zucker und Zitronensaft abschmecken.

## 2 Creme:

Etwa 6 Raffaello®Kugeln halbieren und für die Deko beiseitelegen. Übrige Raffaello®Kugeln grob zerkleinern. Sahne steif schlagen. Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Sahne und zerkleinerte Raffaello® unterheben.

- 3 Die Hälfte der Creme auf Dessertgläser verteilen. Erst das Erdbeerpüree, dann die restliche Creme daraufgeben. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



④ **Verzieren:**

Dessert mit Erdbeerhälften, Raffaello® und Minzeblätter verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann man auch tiefgekühlte Erdbeeren verwenden.

