

Erdbeer-Raffaello®-Traum

Himmlisches Raffaello®-Dessert mit locker leichter Raffaello®-Creme und fruchtigem Erdbeerpüree – ganz einfach und super lecker.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Erdbeerpüree:

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

Raffaello®-Creme:

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

Zum Verzieren:

Minzeblätter oder Zitronenverbene

Wie bereite ich ein Erdbeeren-Raffaello®-Dessert zu?:

1 Erdbeerpüree zubereiten:

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 Raffaello®-Creme zubereiten:

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 Erdbeershälften, Raffaello® und Minzeblätter verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwendet werden.

