


Feiner Erdbeer-Traum mit Raffaello®

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht bis zu 40 Min.**Zutaten:****Erdbeerpüree:**400 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 EL Zitronensaft

Raffaello®-Crème:

150 g Raffaello®

350 ml Rahm

100 g weisse Schokolade

40 ml Milch

Zum Verzieren:

Pfefferminze

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®-Crème zubereiten:

Etwa 6 Raffaello®Kugeln halbieren und für die Deko beiseitelegen. Übrige Raffaello®Kugeln grob zerkleinern. Rahm aufschlagen. Die weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Milch dazugeben und noch warm unter den Rahm mischen. Zerkleinerte Raffaello® in Rahm-Schoggi-Mischung unterheben.

3 Die Hälfte der Crème auf Dessertgläser verteilen. Erst das Erdbeerpüree, dann die restliche Crème daraufgeben. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**4 Verzieren:**

Dessert mit Erdbeerhälften, Raffaello® und Pfefferminzblätter verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Je nach Saison können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwendet werden.