


Erdbeer-Raffaello®-Traum

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

 bis 40 Min.**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:

einige 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.

Tipp aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann man auch tiefgekühlte Erdbeeren verwenden.