



ERDBEER-RAFFAELLO- TIRAMISU

ZUTATEN:

- 500g Erdbeeren
- 2 TL Peach Passion*
- 1 TL Black and White*

- 250g Mascarpone
- 2 TL Black and White*
- 200g Joghurt
- 50g Zucker
- 10 Raffaello
- 200g Sahne
- 1Pck Sahnesteif
- 50g Kokos Raspeln
- **4 Eßl. cremige Kokosmilch

Zum Verzieren:

- 20 Kokos Raspeln
- 6 Raffaello
- Handvoll Erdbeeren
- Minze

- 250 ml Cremige Kokosmilch (4 Eßl. davon abnehmen**)
- 200g Löffelbiskuits

*Produkte von Edelschmaus®

FORM:

- kleiner Baker / mittlere Ofenhexe / Stoneware rund

HELPERLEIN:

- Superhacker
- kleiner Küchenhobel
- Edelstahlrührschüssel-Set
- kleiner Streicher

ZUBEREITUNG:

Erdbeeren mit dem kleinen Küchenhobel in Scheiben schneiden (eine Handvoll zum verzieren zurückhalten) und mit 2TL Peach Passion* und 1 TL Black and White* verrühren.

Mascarpone cremig rühren, 10 Raffaello mit dem Superhacker klein hacken und zusammen mit dem Joghurt, 50g Zucker, 50g Kokosraspeln, 2TL Black and White* und den 4 Eßl. Kokosmilch verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, und der Creme unterheben.

Eine Schicht Löffelbiskuit in der Form auslegen, mit Kokosmilch großzügig beträufeln, Erdbeeren darauf geben und Creme mit dem kleinen Streicher darauf verteilen. Das so oft wiederholen bis die Form voll ist, als letzte Schicht die Creme verteilen.

Mit Kokosflocken bestreuen und mit den restlichen Raffaello, Erdbeeren und Minze verzieren.

Für min. 1h kalt stellen, gerne auch über Nacht (dann aber Erdbeeren zum verzieren und Minze kurz vor Verzehr drauf geben)

TIPP:

Wer Minze mag, kann zu den Erdbeeren gehackte Minze dazugeben. Schmeckt sehr frisch.

ZUBEREITUNGSZEIT: 30MIN

RUHEZEIT: 1-12H

