

Raffaello – Creme

Zutaten für 5 – 6 Personen:

350 g Naturjoghurt
400 g Sahne
100 g Raffaello (Kokoskonfekt)
70 g Zucker
300 g Erdbeeren
4 EL Amarettolikör
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
gehackte Pistazien



Zubereitung:

- Raffaello mit dem Joghurt fein pürieren.
- Zucker und halbe Menge Gelatinepulver unterrühren.
- Die Erdbeeren vierteln und mit Amaretto beträufeln.
- Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtmasse heben.
- Halbe Crememenge in Dessertgläser füllen.
- Erdbeeren auf die Gläser verteilen.
- Dabei ein paar für die Verzierung zurückhalten.
- Restliche Creme in die Gläser füllen.
- Mit den Erdbeeren und den Pistazien verzieren.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.