



Confetteria  
**Raffaello**

# Cremiges Schichtdessert

 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

## Zubereitung

1. Für die Creme: Mascarpone in eine Schüssel geben und zusammen mit Zucker und Salz cremig rühren. Im Anschluss die Sahne in einem separaten Behälter steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone heben. Nun Raffaello mithilfe einer Gabel zerkleinern und ebenfalls unter die Creme rühren.

2. Für den Himbeerspiegel: Die Himbeeren zusammen mit dem Vanillezucker zu einer cremigen Konsistenz pürieren.

3. Nun die Kokosmilch in einen tiefen Teller geben und die Löffelbiskuits für ein paar Sekunden eintunken.

4. Jetzt kann alles geschichtet werden. Hierfür abwechselnd die in Kokosmilch getränkten Löffelbiskuits und die Kokos-Creme nacheinander schichten. Fertig!

## Zutaten

*für ca. 6 Portionen*

*für die Creme:*

- 100 ml Kokosmilch
- 400 g Mascarpone
- 190 g Sahne
- 100 g Löffelbiskuits
- 40 g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 10 Raffaello
- 300 g Himbeeren TK oder frisch
- 1 Prise Salz

*für die Deko:*

- 30 g Kokosraspel