RAFFAELLO-SCHNITTEN



ZUTATEN für ca. 20 Stück
Backblech oder Lumara-Rahmen 16 x 37 cm

3 Eier Gr. M
150 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
300 g Mehl, glatt
1 P. Backpulver, 1 Prise Salz
ca. 250 g Kokosmilch*
40 g Kokosflocken/Kokosraspel

♥

250 ml Schlagobers/Sahne
1 P. Sahnesteif
400–450 g Frischkäse Doppelrahmstufe, z.B. Philadelphia
ca. 50 g Kokosmilch*
3–4 P. Bourbon-Vanillezucker
60 g Kokosflocken/Kokosraspel
8–10 Stück Ferrero Raffaello

♥

250 g weiße Kuvertüre
ca. 150 g Kokosmilch*
60 g Cornflakes oder Dinkel-Flakes
50 g Mandelblättchen

♥

Kokosflocken und Ferrero Raffaello zur Dekoration



ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen Backrahmen oder Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver versieben und zusammen mit dem Salz, der Kokosmilch* und den Kokosflocken unterrühren.

3.Den Teig aufs Blech oder in den Backrahmen füllen und ca. 15–18 Minuten backen und auskühlen lassen.

4. Für die Creme das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif aufschlagen. Den Frischkäse mit der Kokosmilch, dem Vanillezucker (Menge je nach gewünschter Süße anpassen bzw. durch 1–3 Löffel Staubzucker ersetzen) und den Kokosflocken glatt rühren. Schlagobers und mit einer Gabel zerdrückte Raffaello unterheben. Die Creme auf den erkalteten Kuchenboden aufstreichen.

5. Für den Schoko-Crunch als Topping die weiße Kuvertüre zusammen mit der Kokosmilch über dem Wasserbad oder im Mikro sehr langsam schmelzen. Cornflakes und Mandelblättchen damit übergießen und sanft verrühren. Das Topping auf die Creme aufstreichen.

6. Den Schoko-Crunch mit etwas Kokosflocken bestreuen und mit halbierten Raffaello garnieren.

** Die Konsistenz von Kokosmilch schwankt je nach Marke, die Mengenangaben sind ein Richtwert (vorab unbedingt gut schütteln oder verrühren). Ist deine Kokosmilch besonders dickflüssig und cremig, gib bei Bedarf je ca. 50 g mehr hinzu.*