

no bake cake

Raffaello Torte

Ihr braucht dazu:

für den Boden:

400g Knusper Müsli (z.B. mit Schokostückchen)
200g Vollmilch Glasur (z.B. von Dr. Oetker)

für die Creme:

20 Stück Raffaello
500g Mascarino (oder Mascarpone)
250ml Schlagobers
1 TL Vanilleextrakt
Kondensmilch

für die Deko:

ein paar Raffaellos
Kokosraspeln



Und so geht's:

Die Vollmilch Glasur über einem Wasserbad schmelzen, und mit dem Müsli gut vermischen. In eine ausgefettete Springform geben, verteilen und leicht andrücken. Danach für ca. eine ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Creme das Mascarino mit einem Mixer cremig mixen, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Raffaello's mit einem Schuss Kondensmilch zerkleinern – z.B. mit einer Küchenmaschine, Stabmixer, oder Kartoffelstampfer und unter die Mascarino-Sahne Masse heben. Zum Schluss das Vanilleextrakt ebenfalls unterheben.

Die Creme auf dem ausgekühlten Müsliboden glatt streichen, und für 4 – 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach nach Belieben dekorieren, ich verwende immer Kokosraspeln und ein paar Raffaello's.



Gutes Gelingen! 🍩