

Raffaello Torte ohne Backen



Zutaten:

Für den Boden

- 200 g Butterkekse (wahlweise Kokoskekse oder Cookies)
- 120 g Butter
- 1 EL Kokosraspel

Für die Creme

- 200 g Schmand
- 500 g Naturjoghurt
- 200 ml Sahne
- 12 Raffaello
- 170 g Ananas (1/2 Dose in Stücken, Wichtig! Keine frische Ananas verwenden, sonst geliert die Creme nicht.)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)

Für die Deko

- Raffaello
- Minze (einige Blätter)

Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

Ruhezeit:

3 Stunden

So bereitest du die Raffaello -Torte zu

Zuerst wird der Keksboden gemacht

1. Ich verwende für die Raffaello-Torte am liebsten Kokos- oder Haferkekse, aber du kannst auch auf jede andere Sorte zurückgreife. Zerbrösle die Kekse in einem Gefrierbeutel und mische sie mit den Kokosraspeln.
2. Die Butter erhitzt du, so dass sie flüssig ist und mischst sie dann mit den Kekskrümeln.
3. Drücke sie als Boden in einer Springform fest.
4. Reibe den Rand der Springform mit Butter ein und streue Kokosraspel auf ihn.
5. Stelle die Springform für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Zubereitung der Raffaello-Creme

1. Schlage die Sahne steif.
2. Zerdrücke die Raffaello in einer Schüssel.
3. Nimm einen Esslöffel vom Joghurt ab und mische den Rest mit dem Schmand, dem Vanillezucker, den zerdrückten Raffaello und den Ananasstücken.
4. Lass die Gelatine in 6 EL Wasser für 10 Minuten quellen und erhitze sie anschließend, bis sie sich auflöst. Gib den einen Esslöffel Joghurt hinzu und verrühre ihn mit der Gelatine. Gib die Gelatine dann in die Joghurt-Ananas-Raffaello-Creme.
5. Nun kannst du die Raffaello-Creme auf dem Keksboden verteilen.
6. Stelle die Raffaello Torte dann erneut für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

Raffaello-Torte verzieren

Kurz vor dem Verzehr kannst du deine Raffaello-Torte noch hübsch machen. Ein Muss beim Dekorieren sind einzelne Raffaello-Kugeln. Aber auch Minzblätter, Ananastückchen, Raspel von weißer Schokolade oder andere Beeren der Saison sind nicht nur ein Augenschmaus. Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

