

## Raffaello Torte ohne Backen



### Einfaches Rezept für eine Raffaello Torte mit Ananas, die nicht gebacken werden muss

Raffaello sind unsere Lieblingsnascherei im Sommer. Dem zarten Kokos und der süßen Creme kann ich kaum widerstehen, daher stand eine Raffaello-Torte schon lange auf meiner To-Do Liste. Vor kurzem wurde sie nun tatsächlich zu meinem Geburtstagskuchen und hat unsere Gäste und mich sehr begeistert. Durch die enthaltene Ananas ist sie außerdem exotisch frisch.

Die Raffaello-Torte mit Keksboden ist eine klassische Kühlschranktorte, auch No-Bake Cake genannt, die du nicht backen musst. Bereite sie am Morgen zu, dann ist sie nachmittags perfekt zum Essen.

#### Zutaten:

- **Zutaten für den Boden**
- 200 g beliebige Kekse (toll sind Kokoskekse, es gehen aber auch normale Cookies oder Butterkekse)
- 120 g Butter
- 1 EL Kokosflocken
- **Zutaten für die Raffaello-Creme**
- 200 g Schmand
- 500 g Naturjoghurt
- 200 ml Sahne
- 12 Raffaello-Kugeln
- ½ Dose Ananas in Stücken (keine frische Ananas verwenden, sonst geliert deine Creme nicht!)
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 6 Blatt Gelatine

**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.

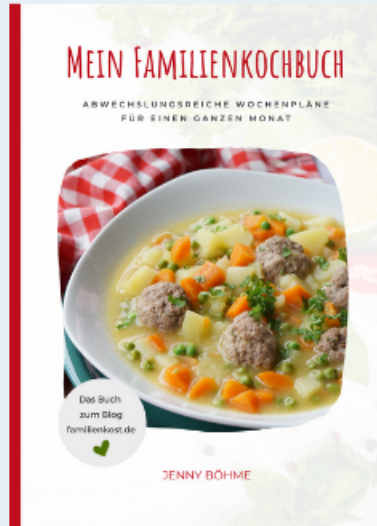
### Raffaello-Torte verzieren

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.

### Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du hast Lust auf noch mehr Torten, die man nicht backen muss? Vielleicht gefällt dir auch meine [Yogurette Torte](#).