

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
- 1 Päckchen Gelatine (gemahlen)

Für die Deko

- Raffaello
- Minze (einige Blätter)



Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

Ruhezeit:

3 Stunden

Zubereitung

Keksboden zubereiten

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. Erhitze die Butter und mische die flüssige Butter mit den Kekskrümel.
3. Drücke den Keksteig als Boden in einer Springform fest. Reibe den Rand der Springform mit Butter ein und bestreue ihn mit Kokosraspel.
4. Stelle die Springform für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Zubereitung der Raffaello-Creme

1. [Sahne steif schlagen](#).
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. Hebe die geschlagene Sahne unter.
5. Nun kannst du die Raffaello-Creme auf dem Keksboden verteilen. Verziere die Raffaellotorte mit einzelnen Raffaello-Kugeln, Minze, Ananasstückchen und weißer Schokolade. Auch Himbeeren und Erdbeeren passen prima zu den Raffaellos.
6. Stelle die Raffaello Torte dann erneut für 3 Stunden in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

