

## Sommergenuss pur: Erdbeer-Raffaello-Trifle

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Raffaello-Creme

100 g Quark  
100 g Frischkäse  
100 g Sahne  
1 Teelöffel Zucker  
14 Raffaello

#### Für die Früchte

500 g Erdbeeren

#### Für die Muffinbrösel

4 Schokomuffins

#### Zum Garnieren

6 Raffaello  
2 Esslöffel Kokosflocken

#### Besonderes Zubehör

6 Gläser (à 0,3 - 0,4 l)

Muffinstückchen präsentiert sich Raffaello von seiner allerbesten Sommerseite!

Du liebst Erdbeerkuchen? Dann sind diese 9 Leckereien genau das Richtige für dich.

- 1 -

Für die Raffaello-Creme Quark mit Frischkäse cremig rühren. Sahne steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und unter die Raffaello-Creme heben. Raffaello mit einer Gabel zerdrücken und ebenfalls unterheben.

- 2 -

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Muffins mit den Fingern grob zerbröseln.

- 3 -

Hälfte der Muffinbrösel auf die Gläser verteilen. Darauf die Hälfte der Erdbeeren geben. Die halbe Menge der Raffaello-Creme auf den Erdbeeren verteilen. Mit restlichen Zutaten genauso verfahren. Mit Raffaello und Kokosflocken garnieren.

Das Beste am Sommer? Sonne, das ist klar. Strand natürlich auch. Aber was wäre der Sommer ohne die leckeren, kleinen Kokoskugeln mit der unwiderstehlich cremigen Füllung?! In Kombination mit saftigen Erdbeeren und einer Schicht aus schokoladigen