



# Kokos-Biskuit-Dessert

⌚ ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

❄ KÜHLZEIT: 1 Std.

## Zubereitung

1. Für die Creme Mascarpone, Zucker und Kokosmilch vermischen. Raffaello zerkleinern und untermischen. Die Creme danach in eine Spritztülle füllen.
2. 200 ml Kokosmilch leicht erwärmen und die Löffelbiskuits kurz darin tränken.
3. Getränkte Löffelbiskuits auf einem Teller oder einer Kuchenplatte anrichten.
4. Danach die Creme mit der Spritztülle auf die Biskuit-Schicht geben.
5. Eine weitere Schicht der getränkten Löffelbiskuits hinzufügen und erneut die Creme mit der Spritztülle darauf verteilen.
6. Mit Kokosraspel und Raffaello dekorieren.



## 🍴 Zutaten

für 2 Portionen

für die Creme:

- 150 g Mascarpone
- 30 ml Kokosmilch aus der Dose (mind. 60% Kokosanteil)
- 20 g Zucker
- 4 Raffaello

für die Biskuit-Schicht:

- 200 ml Kokosmilch aus der Dose (mind. 60% Kokosanteil)
- 6 Löffelbiskuits

für die Dekoration:

- 10 g Kokosraspel
- 5 Raffaello