



Confetteria
Raffaello

Mango-Kokos-Creme

 ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

 KÜHLZEIT: 2 Std.

Zubereitung

1. Für die Creme: Mango, Zitronensaft, Kokosmilch und Sirup zusammengeben und pürieren. Die Creme für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Tipp: Kokosmilch vorab in ein warmes Wasserbad stellen, um eine homogene Masse zu erzielen.
2. Verzieren des Glasrandes: Honig und Kokosraspel jeweils auf zwei Tellern ausbreiten und den Glasrand nacheinander hineindippen.
3. Für das Topping: Raffaello in der Mitte platzieren und die Mandeln als Sonnenstrahlen anordnen.

Zutaten

für 4 Personen

für die Creme:

- 100 ml Kokosmilch
- 1 EL Kokossirup
- 350 g Mango aus der Dose
- Saft einer halben Zitrone

für die Deko:

- Gehobelte Mandeln
- Raffaello
- 4 EL Honig
- 100 g Kokosraspel