

Confetteria
Raffaello

Wassermelonen Kuchen



 ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

Zubereitung

1. Eine Scheibe mit einer Breite von ca. 3 bis 4 cm aus der Mitte der Wassermelone ausschneiden. Anschließend die Scheibe in gleich große Tortenstücke schneiden.
2. Nun etwas Joghurt auf jedes Wassermelonenstück streichen. Die Stücke mit Raffaello, Physalis und Heidelbeeren belegen.
3. Zum Schluss noch Mandeln und Kokosraspel hinzufügen und fertig ist der leckere Sommergenuss!

Zutaten

für ca. 3 Portionen

- 3 Raffaello
- Wassermelone
- ca. 50 g Joghurt
- Mandeln
- Kokosraspel
- Physalis
- Heidelbeeren