



Confetteria
Raffaello

Kokos Mousse mit Mandelbiskuit

 ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Mandelbiskuit Eiweiß mit Zucker & Salz steif schlagen. Mandelmehl unterheben.

Die Masse dünn auf Backpapier verstreichen und 10 - 15 Min. backen.

Für die Kokosmousse weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Kokosmilch cremig rühren. Sahne steif schlagen. Gerührte Kokosmilch unter die weiße Schokolade rühren, die geschlagene Sahne unter die Masse heben.

Aus dem ausgekühlten Mandelbiskuit Kreise ausstechen. Für die Kokos-Mandel-Creme gehackte Mandeln, Kokosflocken, weißes Mandelmus und zerbröselte Waffel vermengen.

Nun abwechselnd Kokosmousse, Mandelbiskuit und Kokos-Mandel-Creme in Dessertgläser schichten und zuletzt mit Raffaello dekorieren.

Zutaten

für 2 Portionen:

- 4 Eiweiß
- 125 g Mandelmehl
- 80 g Zucker
- Prise Salz
- 100 g weiße Schokolade
- 150 g Kokosmilch
- 150 g Sahne
- 30 g gehackte Mandeln
- 30 g Kokosflocken
- 30 g Waffeln
- 50 g weißes Mandelmus
- 2 Raffaello