

Erdbeer Kokos Traum mit Haferkeksexen

Zutaten:

- 160 g Haferkekse
- 50 g weiße Schokolade, in Stücken
- 500 g Topfen, 20% Fett
- 10 Kokos-Mandel-Pralinen, z. B. Raffaello (ca. 100 g)
- 50 g Zucker
- 80 g Mineralwasser mit Kohlensäure
- 500 g Erdbeeren, frisch
- 2 - 3 EL Kokosraspeln zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Haferkekse in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.
3. Topfen, Kokos-Mandel-Pralinen, Zucker und Mineralwasser in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 6 verrühren und umfüllen. Mixtopf spülen.
4. Erdbeeren in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
5. 6 Dessertgläser abwechselnd mit zerkleinerten Keksen, Topfen-Kokos-Creme und zerkleinerten Erdbeeren füllen, sodass jede Zutat jeweils zwei Schichten bildet. Erdbeer-Kokos-Traum mit zerkleinerter Schokolade und Kokosraspeln bestreuen und servieren oder im Kühlschrank aufbewahren.

Gutes Gelingen!

Eure

