

Raffaello-Aufstrich



Zutaten

200 g weiße Schokolade
50 g Butter
200 ml Schlagsahne
60 g Kokosraspel
60 g gemahlene Mandeln
30 g Puderzucker
Prise Zimt

So wird's gemacht:

Schokolade, Butter und Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen. Derweil Mandeln, Kokosraspel und Puderzucker mischen und sehr fein pürieren. Zimt hinzugeben. Mandel-Kokosmasse unter die Sahne-Creme rühren bis eine homogene Masse entsteht. Masse in ein Glas füllen und kalt lagern.