

ICE BOX CAKE MIT RAFFAELLO

Confetteria
Raffaello

ZUBEREITUNG

Für den Knusperboden den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die weiße Schokolade mit dem Öl über einem Wasserbad schmelzen. Kokosflocken in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Cornflakes mit den Händen zerbröseln. Beides unter die geschmolzene Schokolade rühren und auf dem Boden der Springform verteilen. Die Form 20 Min. kaltstellen.

Das Mango Sorbet etwas weich werden lassen und auf dem Knusperboden gleichmäßig verteilen. Anschließend gut andrücken und in das Tiefkühlfach stellen.

Für das Kokos-Eis Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Vanillemark und Zucker aufkochen. Die Eigelbe in eine Schüssel über ein kochendes Wasserbad geben und die heiße Kokoscreme unterrühren und cremig aufschlagen. Dann die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. In einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Gleichmäßig auf dem Mango Sorbet verteilen und 4-5 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Den Ice Box Cake, Raffaello, Kokoschips und Basilikum anrichten und servieren.

🕒 **Zubereitungszeit:** 80 Min.

❄️ **Gefrierzeit:** 4-5 Std.

Tipp: 300ml Mangopüree mit 2g Agar Agar 1-2 Min. köcheln und abkühlen lassen. Mit einem Mixstab fein pürieren und mit etwas Limettensaft abschmecken. Über den Ice Box Cake geben und servieren



ZUTATEN

für eine 24 cm Springform
4-6 Personen:

- 1150g weiße Schokolade
- 2 Ei. Pflanzenöl
- 40g Kokosflocken
- 50g Cornflakes
- 500g fertiges Mango Sorbet
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 200ml Kokosmilch
- 120g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 3 Eigelbe (L)
- 300ml Sahne
- 12 Raffaello
- 10-12 Basilikumblättchen
- Kokoschips zum Dekorieren

Weitere Rezeptideen findest du unter www.ferrero-sommergelateria.de