

Raffaello-Himbeer-Dessert

Zutaten: (für 4-6 Personen)

- 1 Packung Raffaello (à 230 g)
- 500g Quark
- 50g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 200g Sahne
- 400g TK-Himbeeren
- frische Himbeeren zum Garnieren



Zubereitung: (20 Minuten)

1. Stelle dir 4 große (ca.200ml) oder 6 etwas kleinere Gläser bereit.
2. Tauge die Himbeeren auf (zur Not mit der Mikrowelle nachhelfen).
3. Lege 4/6 Raffaello zum Verziern zur Seite.
4. Hacke die restlichen Raffaello mit einem Messer klein. Gebe Quark, Zucker, Vanillezucker und die zerkleinerten Raffaello in eine Rührschüssel und mixe sie mit dem Handrührgerät.
5. Schlage die Sahne steif und hebe sie unter die Creme.
6. Befülle nun die Gläser abwechselnd mit den aufgetauten Himbeeren und der Creme.



Guten Appetit !