

RAFFAELLO-CREME

Zutaten:

500 g Quark
200 g Sahne
50 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
400 g Himbeeren (gefroren)
1 Packung Raffaello (230 g)

Raffaello auspacken und in eine Schüssel geben. Quark, Zucker und Bourbon-Vanillezucker dazugeben. Ich vermische alles sorgfältig mit dem Handrührer. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der gefrorenen Himbeeren auf 6 Dessertgläser verteilen. Die Hälfte der Raffaello-Creme auf die Beeren geben, die restlichen Himbeeren darauf verteilen und mit der übrigen Raffaello-Creme bedecken. Dann lasse ich das Dessert bis zum Verzehr gut drei Stunden stehen, die Himbeeren tauen dabei langsam auf.