

Raffaello-Himbeer-Creme

Für 6 Personen

Den Inhalt einer Packung Raffaello in einer Schüssel zerkleinern, klein stampfen.

Dann 500 Quark und 2 EL Zucker dazu geben und mit dem Mixer vermischen. 200 ml

Sahne steif schlagen und unterheben. Nun den Quark und 500 g halb aufgetaute

Himbeeren abwechselnd in eine Schüssel oder Gläser füllen. Garnieren mit Himbeeren
geraspelter weißer Schokolade und halben Raffaellokugeln.

Das Dessert möglichst einige Stunden kalt stellen.