

Himbeer – Raffaello – Creme

Zutaten:

350 g Himbeeren
12 Stück Raffaello
500 g Sahnequark
200 g Sahne
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
15 g Fertiggelatine



Zubereitung:

- 8 Stück Raffaello zerkleinern / zerhacken.
- Die Sahne mit halber Gelatinemenge steif schlagen.
- Quark, Zucker, Vanillezucker und Restgelatine verrühren.
- Raffaello und 100 g Himbeeren unterrühren.
- Steife Sahne gleichmäßig unterheben.
- Restliche Himbeeren auf Dessertgläser verteilen.
- Ein paar Beeren für die Deko zurückbehalten.
- Quarkmasse in die Gläser füllen.
- Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden stehen lassen.
- Mit ein paar Himbeeren und je einem Raffaello dekoriert servieren.