

Creme mit Raffaello

Zutaten:

500 g Sahnequark
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
400 g Himbeeren (TK)
1 Päckchen Raffaello



Zubereitung:

- Raffaello mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern.
- Quark, Zucker und Vanillinzucker unterrühren.
- Die Sahne mit Sahnesteif schlagen.
- Steife Sahne unter den Quark heben.
- Gefrorene Himbeeren in eine Schüssel geben.
- Mit der Raffaello-Quarkmasse bedecken.
- Etwa 5 Stunden stehen lassen, damit die Himbeeren auftauen können.
- Mit Himbeeren und Raffaello dekoriert servieren.