

RAFFAELLO-HIMBEER-QUARK

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



22 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Skyr (wahlweise Magerquark)
- 100 g Naturjoghurt
- 200 ml Sahne
- 2 EL Zucker (wahlweise Xucker)
- 300 g Himbeeren (frisch oder gefrosten)
- 230 g Raffaello (1 große Packung)



Zubereitung

1. Packe alle Raffaello aus und lege 6-8 Stück zur Seite. Die restlichen Raffaellos zerstößt du mit einem Fleischklopfer oder einem anderen Werkzeug. Gib den Quark, den Zucker und den Joghurt dazu und verrühre alles gut. Schlage die Sahne steif und hebe sie unter den Raffaello-Quark. Verteile die Hälfte der Quarkspeise in einer großen Glasschüssel oder Auflaufform.
2. Verteile 2/3 der Himbeeren darauf.
3. Bedecke die Himbeeren mit dem restlichen Quark. Dekoriere das Dessert mit den übrig gebliebenen Raffaellos und Himbeeren. Bewahre deinen Raffaello-Himbeer-Quark bis zum Verzehr mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank auf.

Nährwerte pro Portion: 449 kcal | KH 25 g | E 13,4 g | F 31,3 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

