

Raffaello-Himbeer-Quark

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)



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden im Kühlschrank

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.
2. Gib den Quark, den Zucker und den Joghurt dazu und verrühre alles gut.
3. Nun schlägst du die Sahne steif und hebst sie unter den Raffaello-Quark.
4. Nimm dir deine Glasschüssel und gib die Hälfte der Quarkspeise hinein.
5. Anschließend verteilst du 2/3 der Himbeeren darauf.
6. Bedecke die Himbeeren mit dem restlichen Quark. Zum Schluss verzierst du dein Dessert mit den übrig gebliebenen Raffaellos und Himbeeren.
7. Bewahre deinen Raffaello-Himbeer-Quark bis zum Verzehr mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

