

Raffaello Creme mit Himbeeren

Ihr braucht dazu:

1 Packung Raffaello
300g-400g TK Himbeeren
500g Mascarpone (oder Mascarpone, Topfen)
250ml Schlagobers
50g Zucker
2 EL Vanillezucker



Und so geht's:

Die Himbeeren in einer Schüssel auftauen lassen.

Die Raffaello auspacken und in einer Schüssel mit einem z.B. Kartoffelstampfer zerkleinern.

Mascarpone, Zucker und Vanillezucker dazu geben und gut miteinander verrühren.

Schlagobers mit einem Mixer schlagen und unter die Raffaellomasse heben.

Danach schichtweise mit den Himbeeren in Gläsern anrichten.
(Menge reicht für ca. 6 Portionen)



Gutes Gelingen! 🍰