

Das Rezept für Monat Juli stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Raffaello-Creme

Zutaten:

230g Raffaello
2 Becher Sahne
500g Magerquark
1 P. Vanillezucker
ca. 400g Himbeeren (gefroren oder frisch)

Zubereitung:

Die Raffaellos fein zerkleinern. Sahne steif schlagen, Quark, Vanillezucker und die Raffaellobrösel hinzufügen und unterheben.

In Gläser abwechselnd Himbeeren und Creme schichten. Ergibt ca. 6 – 8 Gläser.
Mit Himbeeren und Schokoraspeln garnieren.