

Rezept von Annkatrin et Amélie

Raffaello Himbeer

Zutaten:

250g Magerquark
250g Schmand
200g Sahne
2 Esslöffel Zucker
500g Himbeeren (Frisch oder gefrohren)
1 Paket Kenfekt z.B. Raffaello
weiße Schokolade geraspelt zumVerzieren

Zubereitung:

Zuerst die Raffaello in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken bis die Raffaello klein sind. Anschließend den Quark, Schmand und Zucker dazugeben und mit einem Handrührgerät vermischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Jetzt den Quark abwechselnd mit den Himbeeren in eine Schüssel oder in Gläser füllen. Zum Schluss noch die weißen Schockoraspeln als Dekoration darüber verteilen. Das Dessert am besten für ein paar Stunden kühl stellen. Arbeitszeit: 20 Minuten. Ruhezeit: ca.5 Stunden

Viel Spaß beim Nachbacken und einen Guten Appetit

Raffaellomálna(desszert)

Összetevők:

250 g zsírszegénytúró
250g tejföl
200g tejszín
2 evőkanálcukor
500 g málna (frissvagyfagyasztott)
1 csomagcukorka, pl. Raffaello
fehércsokoládéreszelve a díszítéshez

Előkészítés:

Először is tegyük a Raffaellót egy tálba, és villával pépesítsük, amíg a Raffaello apró nem lesz. Ezután adjuk hozzá a túró, a tejfölt és a cukrot, majd kézi mixerrel keverjük össze. A tejszínt verjük fel kemény habbá, és forgassuk bele. Most öntse a túró, a málnával felváltva egy tálba vagy poharakba. Végül díszítésként szórja a tetejére a fehér Schocko reszeléket. A desszertet néhány órára hűtőbe tesszük. Munkaidő: 20 perc. Pihenési idő: kb. 5 óra

Jó szórakozást a sütéshez és bon appétit

Dessert Raffaello aux framboises

250 g de fromage blanc battu
250 g de crème fraîche
200 g de crème liquide (fleurette)
2 cuillères à soupe de sucre
500 g de framboises (fraîches ou surgelées)
1 paquet de chocolats (Raffaello)
Chocolat blanc râpé pour décorer

Présentation :

Versez d'abord les Raffaello dans un saladier et écrasez-les avec une fourchette pour obtenir de petits morceaux. Ajoutez ensuite le fromage blanc, la crème fraîche et le sucre et mélangez le tout avec un mixeur. Battez la crème chantilly et incorporez-la.

Versez la préparation dans un saladier ou des bocaux en alternance avec les framboises. Pour finir, décorez avec du chocolat blanc râpé.

Le mieux est de laisser le dessert au frais pendant quelques heures.