# Raffaello-Himbeer-Dessert

Das Raffaello-Himbeer-Dessert ist ein cremiges Dessert mit exotischer Kokosnote und fruchtigen Himbeeren. Ein idealer Nachtisch für Gartenpartys oder schnelles Kühlschrankdessert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Skyr (oder Magertopfen) |
| 100 g | Naturjoghurt |
| 200 ml | Schlagobers |
| 2 EL | Feinkristallzucker |
| 300 g | Himbeeren |
| 230 g | Raffaellos |

## Zubereitung

1. Für das köstliche **Raffallo-Himbeer-Dessert** zirka 6-8 Raffaello beiseitelegen, die restlichen Raffaellos grob zerkleinern oder zerstoßen. Skyr, Feinkristallzucker und Naturjoghurt zu den zerkleinerten Raffaellos geben und alles gut verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

2. Die Hälfte der **Creme** in eine große Glasschüssel oder Auflaufform geben. Etwa zwei Drittel der Himbeeren darauf verteilen. Mit der restlichen Creme bedecken. Das Raffaello-Himbeer-Dessert mit den übrigen Himbeeren und den beiseitegelegten Raffaellos dekorieren. Bis zum Servieren mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für zirka 2,5 Stunden kalt stellen.

## Tipp