

Raffaello desert sa malinama



Raffaello desert sa malinama

OPREZ , OPREZ za sve ljubitelje Raffaello kuglica ovaj desert stvara ovisnost , jednostavno kad probate kombinacije Raffaella i malina to je ludilo .

SASTOJCI :

500 g . Quark (Topfen a može vam poslužiti i svježi sir)

200 ml . slatkog vrhnja

50 g šećera

3 vanillien šećera

400 g malina (smrznutih)

1 veliki paket Raffaello kuglica (230 g .)

PRIPREMA :

1 . Raffaello kuglice usitniti u sjeckalici ili vilicom ...

2 . Quark , vanillien šećer i šećer nakratko izmiksati ...

3 . Quark i Raffaello spojiti , nakratko izmiksati te ostaviti sa strane kako bi umutili slatko vrhnje ...

4 . umučeno slatko vrhnje dodati u napravljenu Raffaello kremu te dobro sjediniti ...

5 . u vrećicu za ukrašavanje staviti kremu (nije obavezno , čaše se mogu puniti i žlicom) te u čaše redati prvo maline , zatim Raffaello kremu te opet maline pa kremu, a za kraj staviti samo jednu malinu na vrh ...

6 . desert staviti na 3 – 4 sata u hladnjak kako bi se maline polako otopile ...

NAPOMENA :

U Hrvatskoj Quark ili Topfen možete pronaći u trgovinama – Lidl , Interspar , Kaufland .

Recept sam preuzela sa Chefkoch.de stranice od Anne Walz .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno

preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri