

Geschichtete Weintrauben

Für 2 Personen

500 g kernlose, helle Weintrauben 6 Cookie-Kekse 125 g Mascarpone
125 g Magerquark 125 g Schlagsahne 50 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit der Mascarpone verrühren. Beide Massen zu einer Crème vermengen. Die Cookies zerkleinern. Die Weintrauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Abwechselnd Weintrauben, Crème und Kekse in Dessertgläser schichten, wobei mit den Weintrauben begonnen wird. Die Dessertgläser mit einer Weintraube garnieren und servieren.

Heidi Lorenz am 29. Dezember 2011