



# Mascarpone-Creme mit Cookies und Trauben

## Zutaten

---

1 kg Trauben, kernlos  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
250 g Schlagsahne  
250 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
200 g Cookies

## Zubereitung

---

Zunächst die Sahne mit dem Zucker und Vanillinzucker steif schlagen. Danach den Quark mit der Mascarpone verrühren. Anschließend beides zusammen zu einer Creme verrühren.

Nun die Cookies zerkleinern. Zum Schluss die Zutaten schichtweise in Dessertgläser geben:

Erst die Trauben, dann die Creme und dann die zerkleinerten Cookies darüber streuen.