



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.