

FrISChe schmecken

bei Globus



Traubendessert mit Cookie
Nachspeise



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Weintrauben (kernlos)
- 100 g Globus Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Globus Magerquark
- 250 g Globus Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 2 Pck. Kekse (Cookies)



4 Personen



ca. 15 Minuten



Wir empfehlen:
Weingut Schroth
Gewürztraminer
trocken
Weinliebhaber
Club

Zubereitung:

Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone verrühren. Diese zwei Massen zusammen zu einer Creme verrühren. Die Kekse zerkleinern. Nun in eine Schüssel schichten: Zuerst Weintrauben, dann die Creme und mit Keksen bestreuen. Ergibt zwei Schichten.