

Weintrauben mit Knusper-Creme

Für zwei Personen

500 g grüne Weintrauben	200 g Speisequark	200 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne	400 g Schokoladen-Cookies	100 g Zucker
1 Vanilleschote		

Die Trauben waschen und trocken tupfen, anschließend die Hälfte der Trauben halbieren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, anschließend mit der Mascarpone und dem Quark verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazu geben. Anschließend die Schokoladen-Cookies zerbröseln. Die Crème, die Trauben und die Keksbrösel abwechselnd in einem Dessertglas schichten, mit den übrigen Weintrauben garnieren und servieren.

Ramona Nixdorf am 03. April 2014