

Mascarpone-Buttermilch-Ensemble mit Crunch und Traube

Für zwei Personen

3 kernlose, helle Weintrauben 4 Schokocookies 1 Vanilleschote
500 g Mascarpone 500 ml Buttermilch 3 Päckchen Vanillezucker
6 EL Zucker

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Mascarpone und etwas Buttermilch vermengen. Mit Vanillezucker und normalem Zucker abschmecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Das Dessert aus dem Kühlschrank nehmen, Cookies zerbröseln und darüber geben. Zum Schluss die Weintrauben halbieren und mit der Schnittflächen nach unten auf die Cookie-Brösel stellen.

Stefan Schake am 04. Februar 2016