

# Sahne-Mascarpone-Creme mit Schokokeks-Krümeln

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

150 g Mascarpone	100 ml Sahne	1 Packung Vanillezucker
4 g Sahnesteif	3 EL Milch	100 g Schokokekse

**Für die Garnitur:**

100 g Schokokekse mit heller Crèmefüllung	2 Zweige Minze
8 rote Weintrauben	2 „Saure Glühwürmchen“

**Für die Creme:**

Sahne schlagen und beim schlagen Sahnesteif dazu geben. Mascarpone in eine Schüssel geben und Vanillezucker und Milch unterrühren. Sahne unterheben. Kekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern. Creme und zerbröselte Kekse in Blumentopf schichten, mit einer Schicht Keksen abschließen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Für die Garnitur:**

Kekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern und auf die Creme häufen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Weintrauben waschen. Zusammen mit den Würmchen auf der Blumenerde anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Waldhüter am 29. November 2018