

Trifle aus Mascarpone, Kekes und Himbeeren

Für zwei Personen

Für die Creme:

75 g Mascarpone

75 g Magerquark

75 g Schlagsahne

25 g Zucker

1 Zitrone, Schale davon

$\frac{1}{4}$ Paket Bourbon-Vanillezucker

2 TL Amaretto

Für die Keksschicht:

4 Chocolate Chip Cookies 4 schokolierte Kaffeebohnen

Für die Himbeeren:

250 g Himbeeren

Für die Creme:

Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone und Amaretto verrühren. Die beiden Massen zu einer Creme verrühren und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Keksschicht:

Die Kekse in einen Beutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Kaffeebohnen hacken und mit den Keksen vermengen.

Für die Himbeeren:

Himbeeren waschen und nach Belieben halbieren.

In Dessertgläsern zunächst die Weintrauben geben, darauf die Creme verteilen und obenauf die Keksschicht geben. Dessert anrichten und servieren.

Franziska Schulte am 11. Juli 2019