

## Mascarpone-Creme mit Trauben und Trester-Rosinen

### Für 4 Personen

25 ml Grappa	60 g Rosinen	2 Blatt Gelatine
100 g Schlagsahne	250 g Mascarpone	3 EL Zucker
50 ml Milch	200 g Weintrauben	2 EL Mandelstifte

Tresterbrand mit 25 ml Wasser mischen und aufkochen. Rosinen zufügen, nochmal aufkochen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone und Zucker glatt rühren. Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Zügig unter die Mascarpone rühren. Sahne unterheben. Mascarponecreme in Gläser füllen und kalt stellen. Trauben waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und nach Belieben häuten. Mandeln ohne fett rösten und abkühlen lassen. Mascarponecreme mit Trauben, Rosinen und Mandeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 27. März 2013