

Traubendessert mit einer Amarettini-Cookie-Schicht

Das Rezept ist für 6-8 Portionen

Zutaten:

800 g kernlose Trauben, gut waschen und abtrocknen

1 ungespritzte Zitrone, abwaschen

200 ml Schlagsahne

250 g Magerquark

250 g Mascarpone

100 g Zucker

1 TL Orangenabrieb

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Cookies

100 g Amarettini Kekse

Zubereitung:

Zuerst die Schlagsahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen.

Dann den Quark und die Mascarpone zu der Sahne geben.

Die Zitrone mit dem Zester abreiben und die Schale zu der Masse geben, ebenso den Orangenabrieb zufügen.

Die Zitrone halbieren und mit der Citruspresse eine Hälfte auspressen und den Saft ebenfalls zu der Masse geben.

Alles vorsichtig miteinander vermengen.

Nun die Cookies und die Amarettini zb mit einem Mörser grob zerkleinern.

Dann als erstes in die große Glasschüssel die Hälfte der Trauben geben, darauf die Hälfte der Creme, sowie die Hälfte der Cookies und Amarettinis. Dies nochmals wiederholen.

Oben auf die Masse habe ich dann als Deko noch ein paar Trauben gelegt.

Die Schüssel zb mit dem Stretchfit oder Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Guten Appeti wünscht Euch Judith