



Weintrauben- Schicht-Dessert

80 g Kekse (Amarettini)
400 g kernlose Weintrauben
2 Eiweiß
2 EL Zucker
5 EL Milch
250 g Magerquark
150 g Mascarpone
2 Päckchen Vanillezucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone



Alle Weintrauben halbieren.

Das Eiweiß steif schlagen, dabei einen Esslöffel Zucker einrieseln lassen.

Mascarpone mit Quark, Milch, einem Esslöffel Zucker, Vanillezucker und der Zitronenschale cremig rühren.
Den Eischnee unterheben.

Nun die zerbröselten Amarettini (bis auf einen Esslöffel) und die Weintrauben im Wechsel mit der Mascarponecreme in Dessertgläser schichten.

Zum Schluss die Desserts mit den restlichen Amarettini-Krümeln und Trauben dekorieren.

