

American-Cookie-Mascarpone-Creme

Zu Gast: Lisa Feller

„Ich knie nieder vor diesem Rezept“, sagt Lisa Feller. Köstliche Quark-Mascarpone-Creme mit frischen Trauben und schokoladigen Cookies. Bei einem Fernseh-Dreh stand dieses Dessert auf dem Buffet und Lisa war so begeistert, dass sie sich direkt das Rezept besorgt hat.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min.

Zutaten

2 Päckchen American Cookies
250 g Quark
250 g Mascarpone
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Packung Weintrauben (hell oder dunkel oder gemischt)

Zubereitung

1. Päckchen American Cookies zerbröseln. Das funktioniert sehr gut, wenn ihr die Cookies in einen Gefrierbeutel gebt und mit dem Nudelholz darüberrollt.
2. 250 g Quark, 250 g Mascarpone, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einer Creme verrühren.
3. Die Hälfte der Trauben in eine große Schüssel oder Auflaufform geben. Darüber die Hälfte der Creme verteilen. Die Hälfte der zerbröselten Cookies darauf geben.
4. Danach noch einmal Trauben, Creme und zum Schluss die zerbröselten Cookies schichten.