

Schichtdessert mit Obst

1 kg Weintrauben, kernlose
250 g Quark
250 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
2 Pck. Kekse (American
Cookies)
1 Pck. Vanillinzucker
50 g Zucker
evtl. Zimt



Die Sahne steif schlagen

Aus Quark, Mascarpone und Zucker eine Creme zubereiten und mit der Schlagsahne verrühren.
Die Kekse zerbröseln.

In eine große Schüssel die Hälfte der Weintrauben geben, darüber die Hälfte der Creme verteilen, darauf die Hälfte der zerbröselten Cookies, danach wird alles nochmal in gleicher Reihenfolge geschichtet.

Oder: 2 Äpfel schälen, würfeln, mit 50 g Kokosblütenzucker, 1 Tüte Vanillezucker, Zimt und etwas Wasser kochen, bis ein stückiges Mus entsteht, etwas abkühlen lassen.
Creme, Apfelmasse und Spekulatiusbrösel abwechselnd einfüllen.

Tipp: Am besten lässt man das Dessert noch etwas stehen, damit die Creme sich verteilen kann.

Statt Weintrauben: Aprikosen, Erdbeeren, Rote Grütze, Kiwi ...

Statt American Cookies: Butterkekse, Amarettini, Spekulatius, Zimtsterne

mit Kakao bestäuben

mit geriebener Orangenschale dekorieren