

COOKIE CRISPS DESSERT
Zutaten für 8 Personen:

(pro Person 1 x 0,3 l Becher/Dessertschälchen)

- 1 Päckchen Vanillezucker
 - 75 g Zucker
 - 300 g Sahne
 - 250 g Mascarpone
- (man kann auch wahlweise Joghurt verwenden, dann ist die Creme weicher oder weniger Mascarpone und dafür mehr Quark)
- 375 g Magerquark
 - 2 kg Weintrauben (je nach Größe)
 - ½ Pck. NESTLÉ COOKIE CRISP


ZUBEREITUNG

1. Die NESTLÉ COOKIE CRISPS Cerealien zerbröseln.
2. Die Trauben waschen, trocken tupfen, von den Rispen zupfen und halbieren.
3. Danach die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone und dem Zucker verrühren und zusammen mit der Sahne mit einem Schneebesen cremig rühren.
4. NESTLÉ COOKIE CRISP Brösel, Trauben und Creme in die 0,3l Becher oder Dessertschalen schichten: Zuerst Weintrauben, dann mit der Creme dünn auffüllen und mit NESTLÉ COOKIE CRISP Cerealien bestreuen.

Das Ganze ergibt drei Schichten.

