

Anna's Weintraubendessert

- 1 kg Weintrauben
 - 100 g Zucker
 - 1 Pck. Vanillinzucker
 - 250 g Magerquark
 - 250 g Schlagsahne
 - 250 g Mascarpone
 - 2 Pck. Kekse(Cookies)
1. Die Sahne mit dem Zucker und Vanillinzucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone verrühren. Diese zwei Massen zusammen zu einer Creme verrühren.
 2. Weintrauben abwaschen (wenn die Weintrauben groß sind, einfach durchschneiden). Die Kekse zerkleinern.
 3. Nun in eine Schüssel schichten: zuerst Weintrauben, dann die Creme - das ganze ergibt 2 Schichten. Mit den Keksen bestreuen.