



Franziska Schulte

Trifle aus Mascarpone, Keks und Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

- Für die Creme:** Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone und Amaretto verrühren. Die beiden Massen zu einer Creme verrühren und mit Zitronenabrieb abschmecken.
- 75 g Mascarpone
 - 75 g Magerquark
 - 75 g Schlagsahne
 - 25 g Zucker
 - 1 Zitrone, Schale davon
 - ¼ Paket Bourbon-Vanillezucker
 - 2 TL Amaretto
- Für die Keksschicht:** Die Kekse in einen Beutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Kaffeebohnen hacken und mit den Keksen vermengen.
- 4 Chocolate Chip Cookies
 - 4 schokolierte Kaffeebohnen
- Für die Himbeeren:** Himbeeren waschen und nach Belieben halbieren.
- 250 g Himbeeren

In Dessertgläsern zunächst die Weintrauben geben, darauf die Creme verteilen und obenauf die Keksschicht geben. Dessert anrichten und servieren.