

Mascarpone - Johannisbeer - Creme

Zutaten:

300 g Johannisbeeren
250 g Mascarpone
200 g Schlagsahne
200 g Magerquark
1 EL Zucker
2 Vanilleschoten
1 Schuss Grappa



Zubereitung:

- Mark aus den Vanilleschoten kratzen.
- Schlagsahne mit Zucker steif schlagen.
- Mascarpone, Quark, Vanillemark und Grappa verrühren.
- Sahne unterheben.
- Johannisbeeren vom Stiel zupfen.
- Beeren abwechselnd mit der Creme in Gläser schichten.
- Mit ein paar Beeren verziert servieren.