

Nuss - Nougat - Creme

Zutaten für 5 - 6 Personen:

250 g Magerquark
250 g Mascarpone
100 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wein
3 EL Nuss - Nougat - Creme
10 dicke Weintrauben
3 EL gehackte Nüsse
Walnusskerne



Zubereitung:

- Weintrauben entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Quark mit dem Mascarpone verrühren.
- Wein und Nuss - Nougat - Creme unterrühren.
- Gehackte Nüsse und Trauben unterheben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
- Auf jede Creme einen Klecks Sahne geben.
- Mit Walnusskernen garniert servieren.