

Trauben - Lasagne

Zutaten für 6 Personen:

250 g Weintrauben ohne Kerne
200 g Sahnequark
200 g Fruchtquark Erdbeere
200 g Fruchtquark Vanille
300 g Sahne
200 g Amarettini - Kekse
1 EL Amarettolikör
20 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

Zubereitung:

- Trauben halbieren.
- Die Quarksorten mit Amaretto verrühren.
- Gelatinepulver unterrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter den Quark heben.
- Amarettini etwas zerbröseln.
- Trauben, Keksbrösel und Quarkcreme abwechselnd in Gläser schichten.
- Alternativ in eine Glasschüssel schichten.
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Mit ein paar Trauben verziert servieren.