

Trauben-Granatapfel-Quark

Zutaten

- 400ml Sahne
- 2 Vanillezucker
- 2 Sahnesteif
- 500g Mascarpone
- 500g Magerquark
- 5 El Zucker
- 300g kernlose Trauben
- 150g Cookies
- 1 Granatapfel

Zubereitung

- Sahne, Vanillezucker und Sahnesteig, miteinander vermengen
- Mascarpone, Magerquark und Zucker dazugeben und verrühren
- Trauben halbieren und den Boden einer Schüssel/Schale damit auskleiden
- Hälfte der Quarkmasse darüber geben und verstreichen
- Cookies in einem Frischhaltebeutel vorsichtig zerkleinern und auf der Quarkmasse verteilen
- Restliche Quarkmasse darüber verteilen und glattstreichen
- Granatapfel obendrauf geben

Ca. 2 Stunden kühl lagern