

Trauben-Schichtdessert

FÜR VIER PERSONEN



ZUTATEN

- 300 g** Trauben (hell oder dunkel)
- 1 EL** Ahornsirup
- 500 g** Mascarpone
- 180 g** Crème fraîche
- 1 P.** Vanillezucker
- 6-7 EL** Zucker
- 50 g** zerhackte Baumnüsse
- 30 g** grob zerhackte Schokolade
(hier verwendet: von Migros kleine Schokowürfel)

ZUBEREITUNG

- 1 Trauben mit Ahornsirup mischen und ziehen lassen. Mascarpone und Crème Fraîche aus dem Kühlschrank nehmen damit sie später besser weiter verarbeitet werden können.
- 2 Derweil Nüsse karamellisieren: 3-4 EL Zucker in einer Chromstahlpfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die zerhackten Nüsse begeben, sofort umrühren und vom Herd nehmen. Die klebrige Masse auf einem Backpapier auskühlen lassen. Wenn die Masse abgekühlt und hart ist nochmals verkleinern.
- 3 Mascarpone und Crème Fraîche in eine Schüssel geben und zusammen glatt rühren. Zum Schluss 3 EL Zucker und Vanillezucker unterrühren.
- 4 Nun die Hälfte der Trauben in vier Gläser verteilen, mit der Hälfte der Schokostückchen bestreuen, die Hälfte der Mascarpone-Mischung darauf verteilen und mit dem Nuss-Crumble abschliessen. Diese vier Schichten wiederholen.

