



Spezialität aus dem Gastkanton Wallis



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St.Gallen

# SCHICHTDESSERT

MIT WEINTRAUBEN

## Zutaten:

800 g	Weintrauben (weiss oder rot, kernlos)
300 g	Schoko Cookies
200 ml	Rahm
250 g	Mascarpone
250 g	Halbfett-Quark
80 g	Zucker
1	Vanille-Schote, ausgekratzt
1 Prise	Salz

## Zubereitung:

Die Weintrauben waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die Cookies zerbröseln. Den Rahm steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanille und Salz cremig verrühren. Den Rahm unterheben.

Sechs Gläser bereitstellen und die Zutaten hineinschichten. Dabei mit den Trauben beginnen, darauf Creme und dann eine Schicht Cookies. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind.



Erlebnis  
Nahrig

 Vereinigte  
Milchbauern  
Mitte-Ost