

La cucina con Ute

Grappacreme

Zutaten für 4 Personen :

400 g kernlose Weintrauben, 200 g süße Sahne, 350 g Dickmilch od. Mascarpone, 4 Esslöffel Grappa, 50 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, Schokoblättchen

Zubereitung:

Weintrauben waschen, einige zum Verzieren zur Seite stellen, restliche Trauben je nach Größe halbiert oder ganz in eine Glasschüssel geben. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Grappa, Zucker u. Vanillezucker verrühren, Sahne vorsichtig unterheben und die Creme auf d. Trauben verteilen. Mit den restl. Trauben garnieren u. mit Schokoblättchen garnieren, auch frische Minzeblättchen sind schön dazu.

