

Traubengratin mit Lotuskrambel

Traubengratin mit Lotuskrambel

Zutaten für ca 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Menu: [27.10.2021](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen:

200	gr	Mascarpone
60	gr	Puderzucker
100	gr	Rahmquark
2.5	dl	Rahm geschlagen/die Hälfte als Garnitur verwenden
60	gr	Lotusbiscuit oder Brösel
etwas		Patissier Pistazien grün gehackt
1		Vanillezucker
200	gr	Trauben rot/einige Trauben ganz lassen zum garnieren
1	stk	Biozitrone abgerieben und Saft
2-3	El	Amaretto

Zubereitung: Mascarpone, Quark, Staubzucker, Zitronen Abrieb und Saft mischen.

Creme Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Masse heben

Trauben: Die gewaschenen Trauben halbieren, Kernen herausnehmen und mit dem Amaretto marinieren.

Lotuskrumble: Lagenweise mit Brösel/Trauben/Creme in Gläser abfüllen und kühl stellen.

Ausgarnieren: Mit Rahmrosette/Trauben und Brösel dekorieren.