

Traubentiramisu im Glas

(für 4 Personen)

160 g weisse Trauben

halbieren, entkernen, in eine Schüssel geben

2 KL Vanillezucker

2 KL Zitronensaft

zugeben, mischen

140 g Naturjoghurt

140 g Sauerrahm

2 EL Milch oder Rahm

in einer Schüssel mischen

80 g Shortbread - Guetzli, natur

in einen Plastiksack geben, die Guetzli mit dem Wallholz gut zerkleinern

4 schöne Dessertgläser

zuerst die Hälfte der Guetzlibrösel in die Gläser geben, danach die Hälfte der Trauben darauf verteilen, dann die Hälfte der Creme darauf giessen.

Nachher nochmals eine Schicht Guetzlibrösel, Trauben und Creme einfüllen.

schöne Zitronenmelisseblätter

als Dekoration auf die Creme legen.

Die Dessertgläser für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nicht länger als 3 Stunden stehen lassen, sonst saugen die Guetzlibrösel die Creme auf.

