

Giraffencreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

- 1 große Dose Pfirsiche
- 250 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 8 Eßl Pfirsichsaft
- 80 g Zucker
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1 Päckchen Schokoladencookies

Zubereitung:

Pfirsiche im Würfeler würfeln.



Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.



1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.



Abwechselnd Pfirsiche, Creme und Cookies im Glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.

