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 Würfler würfeln.



Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem Ballonschneebesen 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.





