Trauben in Cantuccinicreme

12 Cantuccini in einem Gefrierbeutel mit der Nudelrolle fein zerkleinern, in eine Schüssel geben, mit 9 EL Traubensaft beträufeln und 30 min marinieren lassen. 250 ml Sahne steif schlagen und die Brösel unterziehen. 150 g helle und 150 g dunkle kernlose Trauben halbieren. Erst dunkle Trauben, dann die Cantuccinimasse und dann die hellen Trauben mehrfach in Gläser schichten; mit der Creme abschließen. Die Creme kalt stellen. 2 El Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und vor dem Servieren die Creme damit bestreuen.