

Rezept

Ricotta-Schokoladen-Creme

Ein Rezept von Ricotta-Schokoladen-Creme, am 23.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	2 Gewürznelken
1 Stück Zimtstange	100 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade	250 g Ricotta
Salz	200 g gemischte Beeren
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Orangenschale hauchdünn abschneiden und mit den Gewürznelken, dem Zimt und dem Zucker in einen Topf geben. 150 ml Wasser angießen und zum Kochen bringen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. zu einem Sirup einkochen lassen, bis die Flüssigkeit dickflüssig wird. Abkühlen lassen.
2. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer hitzefesten Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Ebenfalls abkühlen lassen.
3. Zuckersirup sieben und mit dem Ricotta und 1 Prise Salz gründlich verrühren. Schokolade unterrühren. Die Creme in eine Schüssel füllen und mindestens 2 Std. kühl stellen.
4. Zum Servieren die Beeren verlesen, eventuell kurz kalt waschen und gut abtropfen lassen. Von der Ricottamousse Nocken abstechen und auf Teller verteilen. Mit den Beeren garnieren, diese mit Puderzucker überstäuben.