

Rezept

Ricottacreme mit Pfirsichen

Ein Rezept von Ricottacreme mit Pfirsichen, am 23.04.2024

Zutaten

3 gelbe Pfirsiche	1/2 Bio-Zitrone
10 Amarettini	100 g Sahne
250 g Ricotta	60 g Zucker
2 EL Ahornsirup oder Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Von den Pfirsichen die Haut abziehen. Bei vollreifen Früchten geht das ganz leicht, einfach mit dem Messer einritzen und die Haut ablösen. Festere Früchte mit kochend heißem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Die Pfirsiche aufschneiden und den Stein herauslösen. Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zitronenhälfte heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Amarettini in eine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz darüberrollen, bis sie grob zerbröseln.
3. Die Sahne steif schlagen. Den Ricotta und Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Sahne mit Pfirsichen, Zitronenschale und Amarettini unterheben. In Schälchen füllen. Ahornsirup oder Honig mit 1 EL Zitronensaft verrühren und über die Creme laufen lassen.