

Rezept

Erdbeer-Ricotta-Creme

Ein Rezept von Erdbeer-Ricotta-Creme, am 26.04.2024

Zutaten

800 g reife Erdbeeren	2 EL Puderzucker
2 EL Orangenlikör (nach Belieben)	200 g Sahne
250 g Ricotta	1 Vanilleschote
50 g Baisers (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Gläser à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren vorsichtig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 10 schöne Früchte für die Deko beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Puderzucker und nach Belieben mit Orangenlikör mischen.
2. Die Sahne steif schlagen. Den Ricotta in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben. Mit Ricotta verrühren. Die Sahne hinzufügen und unterheben. Die Baisers grob zerkrümeln und unter die Ricottasahne heben.
3. Die Hälfte der Erdbeermischung in die Gläschen füllen. Den Rest samt dem Saft fein pürieren. Die Ricottacreme auf den Erdbeeren verteilen und mit dem Erdbeerpüree beträufeln. Mit den übrigen Erdbeeren garnieren.