

## Rezept

# Erdbeer-Ricotta-Creme

Ein Rezept von Erdbeer-Ricotta-Creme, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>800 g</b>	reife Erdbeeren	<b>2 EL</b>	Puderzucker
<b>2 EL</b>	Orangenlikör (nach Belieben)	<b>200 g</b>	Sahne
<b>250 g</b>	Ricotta	<b>1</b>	Vanilleschote
<b>50 g</b>	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 Gläser füllen. Den Rest samt dem Saft fein pürieren. Die Ricottacreme auf den Erdbeeren verteilen und mit dem Erdbeerpüree beträufeln. Mit den übrigen Erdbeeren garnieren.