

Rezept

## Ricotta-Kaffee-Creme

Ein Rezept von Ricotta-Kaffee-Creme, am 15.04.2026

### Zutaten

**250 g** Sahne

**2 cl** Brandy oder Weinbrand

**125 g** Puderzucker

**450 g** Ricotta

**4 EL** feines Espressopulver

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

### Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen, mit Ricotta, Brandy, Espressopulver und Puderzucker gründlich vermengen.
- 
2. Die Creme in sechs Dessertschalen füllen und für mindestens 1 Std. kalt stellen.