Ricotta-Erdbeeren-Creme

Dieses Rezept für Ricotta-Erdbeeren-Creme schmeckt nicht nur im Sommer herrlich erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

250 ml	Schlagobers
500 g	Ricotta
500 g	Erdbeeren
75 g	brauner Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Limette (Abrieb davon)

Zubereitung

1. Für die Ricotta-Erdbeeren-Creme zuerst die Erdbeeren waschen, putzen, Strunk entfernen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln. Limette auspressen und etwas Schale abreiben. Die Erdbeeren mit einem Drittel des braunen Zuckers und der Hälfte des Limettensafts marinieren.

2. Den Rest des braunen Zuckers mit dem Schlagobers, Vanillezucker, etwas Limettenschale und dem übrigen Limettensaft gründlich vermischen, dann mit dem Ricotta vermengen. Dessertgläser nach Belieben abwechselnd mit der Ricotta-Masse und den marinierten Erdbeeren befüllen. Sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Die Ricotta-Erdbeeren-Creme mit etwas frischer Minze garnieren.