

Ricottacreme

Die Ricottacreme ist in 5 Minuten fertig und ergibt mit frischen Früchten ein tolles Sommerdessert. Statt Zucker kann man für das Rezept auch Honig verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

260 g [Ricotta](#)

260 g [Joghurt](#) (fettarmes)

2 EL [Zucker](#)

2 TL [Vanillezucker](#)

1 Handvoll Früchte (oder Kekse zur Dekoration)

Zubereitung

1. Die **Ricottacreme** macht ein Buffet erst einzigartig. Ricotta mit Joghurt verrühren und dann Zucker und Vanillezucker untermischen.
2. Nach Belieben mit frischen Früchten oder Keksen dekorieren und servieren.

Tipp

Die Ricottacreme nach Belieben mit etwas Honig, Nüssen oder pürierten Früchten verfeinern.