

# 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	<a href="#">Ricotta</a>
260 g	<a href="#">Joghurt</a> (fettarmes)
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
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.