



Ricottacreme mit Erdbeeren

Mit einem Mixstab den Ricotta mit der Crème fraîche, 4 EL Puderzucker, Zitronensaft, Vanillearoma und Salz cremig rühren. Die Creme auf vier kleine Schalen verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 2 Stunden kühl stellen.

30 Minuten vor dem Servieren 2 EL Puderzucker unter die Erdbeeren mischen und die Erdbeeren ziehen lassen. Danach die Erdbeeren auf der Creme verteilen und sofort servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

250 g Ricotta

220 g Crème fraîche

6 EL Puderzucker

1 TL Zitronensaft, frisch gepresst

1 Prise(n) Salz

½ TL Vanillearoma

450 g Erdbeeren, geputzt und geviertelt

Verfasser: oOKüchenfeeOo