



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