



Erdbeer-Ricotta-Creme

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Pfirsichlikör
- 125 ml Schlagsahne
- 2 Large Vanillinzucker
- 250 g Ricotta
- 50 g Amaretti
- 30 g Pistazienkerne
- etwas Salz

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen, waschen und in Stücke schneiden. Mit Pfirsichlikör beträufeln.
2. Sahne mit Vanillinzucker und Salz steif schlagen.
3. Ricotta in einer Schüssel cremig rühren. Die geschlagene Sahne unterheben.
4. Amaretti grob zerbröseln und mit den Erdbeeren unter die Creme heben. Die Creme auf Dessertgläser verteilen. Die Pistazienkerne hacken und damit garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	252 kcal
Fett	17 g
Protein	7 g

🕒 27 Minuten

⊕ 6 Portionen