



RICOTTA-CREME MIT SABA



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 1h,
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

250 g	Ricotta
250 ml	Sahne (Rahm)
100 g	Puderzucker
4 EL	Saba
250 g	Erdbeere Pfefferminze

Zubereitung

1. Ricotta und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Die Sahne steif schlagen und sorgfältig unter die Ricotta-Puderzuckercreme ziehen. Ca. 30min. kühl stellen.
2. Je ein Esslöffel Saba in die vorbereiteten Gläser verteilen. Dann die Ricotta-Puderzuckercreme vorsichtig dazugeben. Die Erdbeeren in Würfel schneiden und darauf verteilen. Mit Pfefferminze garnieren und servieren.
3. Bestens dazu passen unser Limoncello von Mazetti und die Butterbiskuits mit Schokolade und Salzblumen von Marabissi.

LUFTIGE RICOTTA-CREME MIT SABA

Diese leichte und fruchtige Nachspeise aus Ricotta ist schnell zubereitet und schmeckt vorzüglich. Der Saba von Giusti verleiht dem Dessert eine besondere Note und unterstützt die fruchtig-, süssen Aromen perfekt.

Empfohlene Produkte



Saba - dickflüssiger Traubenmost
Art: 034629



Butterbiskuits Schokolade,
Salzblumen - Dose
Art: 003156



Limoncello, 30% Vol.
Art: 142716