

VERPOORTEN Ricottacreme

Zutaten

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 6 EL)
250 g Ricotta
6 EL Puderzucker
4 EL Zitronensaft
300 g Sahne
50 g Zucker



Zubereitung

Ricotta und Puderzucker glatt miteinander verrühren. Zitronensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Sahne steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Anschließend vorsichtig unter die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme heben.

In Dessertgläsern verteilen und vor dem Servieren für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Deko-Tipp: Besonders lecker dazu sind frische Johannisbeeren oder Erdbeeren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Ricottacreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de