

Himbeer - Ricotta - Creme

Zutaten für 7 Personen:

375 g Ricotta
375 g Magerquark
300 g Schlagsahne
300 g Himbeeren (TK oder frische)
100 g Zucker
80 g Amaretti - Kekse
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

- Amaretti fein zerbröseln.
- Ein paar Beeren für die Garnitur zur Seite legen.
- Sahne steif schlagen.
- Ricotta, Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren.
- Brösel - Amaretti unterrühren.
- Steife Sahne unterheben.
- Halbe Beerenmenge ebenfalls vorsichtig unterheben.
- Andere Hälfte auf sieben Gläser verteilen.
- Creme auf die Beeren geben.
- Etwa zwei Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Beeren und Amaretti - Keksen garniert servieren.