

## Ricottacreme mit Brombeeren

### Zutaten:

250 g Ricotta  
250 g Magerquark  
300 g Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
200 g Brombeeren  
70 g Amarettinikekse  
80 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Amarettolikör



### Zubereitung:

- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Amarettini zerbröseln.
- Brombeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Quark, Ricotta, Amaretto, Zucker und Zitronensaft verrühren.
- Keksbrösel unter die Creme heben.
- Sahne und Brombeeren ebenfalls vorsichtig unterheben.
- Creme in Dessertschälchen geben.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.
- Mit Brombeeren und Amarettini verziert servieren.