

Mousse di ricotta con salsa di fragole-

Ricottamousse mit Erdbeersauce

Zutaten für 6 Personen:

250 g Ricotta

250 g Schlagsahne

50 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

250 g frische Erdbeeren (oder TK- Erdbeeren)

½ Zitrone (ausgepresst)

Zucker



Zubereitung:

Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Stiele entfernen und in Stücke schneiden, etwas Zucker und Zitronensaft darüber geben. Abgedeckt bis kurz vor dem Servieren kaltstellen. Evtl. Erdbeeren zur Dekoration zur Seite legen.

Sahne mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen.

Ricotta abtropfen lassen ein wenig glattrühren und vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.

Die Mousse in Gläser geben. Erdbeeren mit dem Mixstab pürieren. Mit Zucker abschmecken und auf die Mousse geben.

Falls man Tiefkühlerdbeeren verwendet:

Die Erdbeeren in einen Topf geben und mit etwas Zitronensaft und Zucker langsam erhitzen. Mit dem Mixstab pürieren. Abschmecken.

Als Deko eignet sich gehobelte weiße Schokolade.