

Limoncello-Ricotta-Creme



Zutaten für 4 Personen:

60g Amarettini

100g Früchte (z.B. Brombeeren)

250g Ricotta

2 Eier

40g Zucker

1 EL Speisestärke

etwas Zitronensaft und Abrieb

2cl Limoncello

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

mit freundlicher Unterstützung von:

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

GRILLSTORE
BARBECUE & GRILL

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C aufheizen.

Amarettini zerkleinern und den Boden der feuerfesten Förmchen damit auffüllen.

Die zwei Eigelb mit den restlichen Zutaten (außer die Früchte) in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Förmchen damit auffüllen und im Grill bei indirekter Hitze bei 200°C, 25-30 Minuten backen.

Die Creme etwas abkühlen lassen, mit den Früchten belegen und lauwarm servieren.

