

Ricotta-Himbeer-Creme mit Nussflakes

Für zwei Personen

125 g frische Himbeeren	50 g Nussflakes	1 EL Kokos-Chips
1 EL Puderzucker	2 EL Zucker	1 EL Bourbon Vanillezucker
2 EL Weißwein	100 g Quark (20%)	125 g cremiger Ricotta
1 Zitrone		

Die Himbeeren in einem Sieb vorsichtig waschen. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Himbeeren mit dem Puderzucker bestreuen und einziehen lassen. Ein Teelöffel Zitronenaroma, Ricotta, Quark, Zucker und Vanillezucker vermischen und glatt rühren. Die gezuckerten Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Weißwein abschmecken. Die Ricotta-Crème in ein Glas geben und das Himbeer-Mus darauf verteilen. Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

Sandy Braun am 04. April 2013