



# AMARETTO-RICOTTA-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Amarettini

**50 ml** Amaretto

**125 g** Ricotta mind. 45 % Fett

**40 g** Staubzucker

**100 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

Himbeere(n), zum Dekorieren

Minze, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Amarettini mit dem Amaretto tränken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Ricotta und Staubzucker dazumischen.
4. Die eingeweichten Amarettini beimengen.
5. Die geschlagene Sahne unterheben.
6. In Dessertgläser füllen und mit Himbeeren und Minze dekorieren.