

## **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.