



Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
vor dem Servieren kühlen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Erdbeer- Ricotta-Dessert

ergibt ca. 6 Gläser



Zutaten:

48 Amarettini
Saft einer Orange

125 g Ricotta, 60 g Zucker
500 g Magerquark

200g Schlagsahne

400 g Erdbeeren

Für Deko je nach Wunsch:
z. B.: Schokowaffeln,
Schokoladensplitter

Zubereitung:

mit Saft beträufeln und
je vier Stück davon auf den
Boden eines Glases legen.

mit dem Mixer (oder Schneebesen) gut verrühren.

steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

putzen und in kleine Würfel schneiden.

1/8 der Quarkmasse (ca. 2 gehäufte Esslöffel) auf die Amarettini geben und mit einigen Erdbeerwürfeln (ca. 2 Teelöffel) bestreuen. Darauf wieder je Glas 4 Amarettini verteilen und die restliche Quarkmasse auf die Gläser verteilen. Nochmals Erdbeerwürfel darauf verteilen und je nach Wunsch dekorieren.

Statt Amarettini kann man pro Portion auch 3 Löffelbiskuit nehmen.

