

## GELATO DI RICOTTA (RICOTTA-GLACE)

### ZUTATEN

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten*

*Gefrieren: 2-3 Stunden*

*Für 4 Personen*

Cakeform von 20 cm Länge

Klarsichtfolie

3 Eigelb

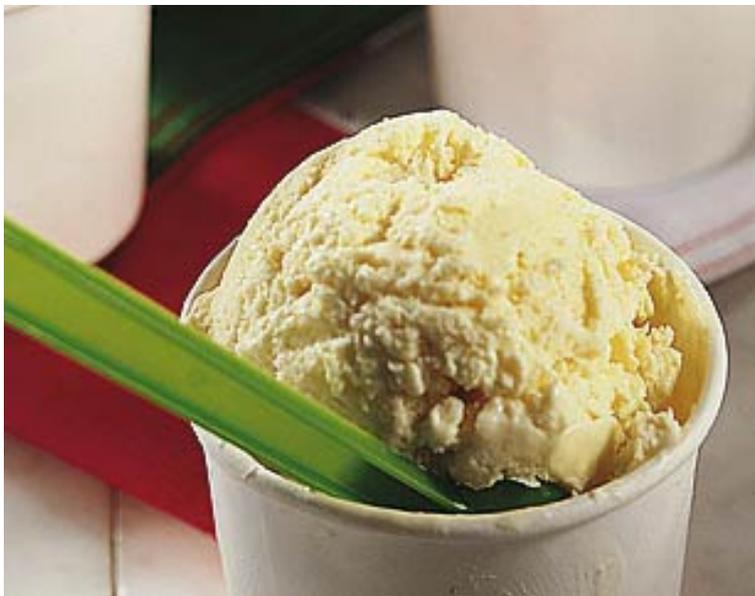
60 g Zucker

2-3 EL Rum oder Maraschino, nach Belieben

1/3 Zitrone, abgeriebene Schale

300 g Ricotta

2,5 dl Halbrahm, geschlagen



### ZUBEREITUNG

**1** Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Unter Rühren nach und nach Rum oder Maraschino dazuträufeln. Zitronenschale beifügen.

**2** Ricotta mit einem Esslöffel durch ein feines Sieb streichen. Portionenweise unter die Eimasse rühren.

**3** Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen. In die mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform füllen. 2-3 Stunden gefrieren.

**4** Vor dem Servieren ca. 30 Minuten antauen lassen. In Scheiben schneiden oder zu Kugeln formen.

Statt Ricotta Rahmquark, sehr gut abgetropft, verwenden.

Nach Belieben mit Saisonfrüchten geniessen.

