



> [Home](#) > [Kochen und Essen](#) > [Rezept-Datenbank](#)

[Weitersagen](#) | | | | |

swissmilk Rezepte



Gelato di ricotta (Ricotta-Glace)

Unser Tipp



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

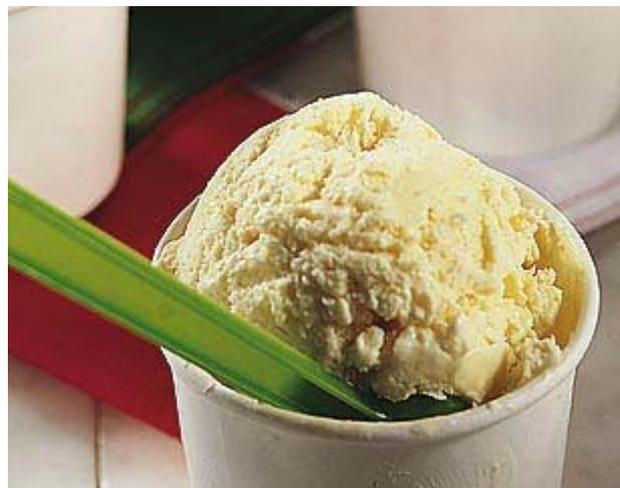
ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Gefrieren: 2-3 Stunden

Für 4 Personen

Cakeform von 20 cm Länge
Klarsichtfolie

3 Eigelb
60 g Zucker
? Zitrone, abgeriebene Schale
300 g Ricotta
2,5 dl Halbrahm, geschlagen



ZUBEREITUNG

- 1 Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. 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.

Immer die aktuellsten Rezepte für Sie aufbereitet: Unser **Gratis-Newsletter**.

Rekommendera

2 340 personer rekommenderar detta. Bli den första bland dina vänner.

Weitersagen | | | | |

Ihr Zugriff auf diese Webseite gilt als Einverständnis mit den unter "Rechtliches" und "Copyright / Nutzungsbedingungen" erwähnten Bedingungen.

© SMP • PSL



Schweiz. Natürlich.

