

Ricottasahne mit Erdbeeren – einfach schnell und lecker!

(für 4 Personen)

Zutaten

50g weiße
Schokolade/Kuvertüre

1 Zitrone (unbehandelt!)

150g Erdbeeren

2 TL Zitronensaft
4 TL Puderzucker

250g Ricotta
1 TL abgeriebene
Zitronenschale
2 TL Puderzucker

150ml Schlagsahne

Zubereitung

Schokolade fein hacken oder hobeln und kalt stellen!

Zitrone waschen und Schale vorsichtig abreiben. Restliche Zitrone halbieren und auspressen, den Saft auffangen!

Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die **Erdbeerscheiben** mit **Zitronensaft** und **Puderzucker** marinieren.

Ricotta mit **Zitronenschalenabrieb**, **2 TL Puderzucker** und der **HÄLFTE** der **weißen Schokoraspel** verrühren.

Sahne mit dem Handrührer steif schlagen und dann vorsichtig unter die **Ricottamasse** heben.

Die **Ricottamasse** portionsweise in Gläser/Dessertschalen o.ä. n abfüllen.

Erdbeeren darauf verteilen.

Mit den restlichen Schokoraspeln garnieren.

Am Besten sofort servieren und genießen!