

Italienisches Apfel - Dessert

Zutaten für 4 Personen:

100 g Pinienkerne
100 g Zucker
200 ml Schlagsahne
250 g Ricotta
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Zitronensaft
1 Glas (720 g) Odenwald kalt geriebenes Apfelmus, benötigt werden 100 g



Außerdem

einige Amarettini zum Garnieren
Zitronenmelisse

Zubehör

beschichtete Pfanne

Zubereitung:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne fettfrei hell rösten. 50 g Zucker über die Pinienkerne streuen und unter Wenden goldbraun karamellisieren lassen. Auf ein Stück Alufolie schütten und auskühlen lassen.

Schlagsahne steif schlagen. Ricotta mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Schlagsahne unterheben.

Ricottacreme abwechselnd mit Odenwald kalt geriebenes Apfelmus und dem zuvor zubereiteten Pinienkern-Krokant (etwas zum Garnieren beiseitelegen) in Gläser schichten und 15-20 Minuten kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren das Dessert mit Pinienkern-Krokant und einigen Amarettini bestreuen und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten + 15-20 Minuten Kühlzeit



Guten Appetit!