

Ricotta-Bombe

Eine sahnige, eiskalte Nachspeise.

Zubereitungs-Zeit ca. 20 Minuten plus Gefrierzeit

Zutaten:

5 Eigelb

125 Gramm Zucker

5 Esslöffel Rum

500 Gramm frischer Ricotta (durch ein Sieb gestrichen)

Zubereitung:

- Eine tiefkühlgeeignete Form (ca. 1,2 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen
- Die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen.
- Den Rum gründlich untermischen, dann Ricotta nach und nach unterrühren.
- Die Ricottamasse in die vorbereitete Form füllen, die Oberfläche glattstreichen mit Folie abdecken.
- Ins Tiefkühlgerät stellen, bis die Masse fest ist. Portionsweise auf Dessertteller verteilen und sofort mit Amaretti oder Hippenröllchen servieren.

Tipp:

Man braucht auch nur eine Glasschüssel zu verwenden und die Masse sollte nur fest gefrieren; nicht hart (Eis) werden, also öfter mal nachschauen.

Ricotta, der weiche Käse aus Schafsmilch, wird in zahlreichen italienischen Rezepten verwendet. Hier bildet er die Grundlage für eine sahnige, eiskalte Nachspeise - eine Spezialität aus der ländlichen Region um Rom.