

Tequila Creme

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ricotta	80 g
Limettensaft / Lime Juice	50 ml
Limettenschale	1 Teelöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	80 g
Feinkristallzucker	2 Esslöffel
Brauner Tequila	25 ml
Gehackte Pistazienkerne	2 Esslöffel
Kandierte Orangenscheiben	4 Stk.

Zubereitung:

Ricotta, Limettensaft- und Schale mit Zucker und Tequila glatt rühren. Obers steif schlagen und unterheben. Ricotta Creme in Dessertschalen füllen und kurz kalt stellen.
Zum Servieren kandierte Orangenscheiben vierteln und mit den gehackten Pistazienkernen auf der Tequila Creme verteilen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1231-Tequila-Creme.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at