

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