



Gekühlte Erdbeersuppe

Schwierigkeit „einfach“, ca. 20 Min. Arbeitszeit

ca. Für 5 Portionen

Zutaten

| | |
|--------|--|
| 250 gr | Schafsricotta |
| 45 gr | Puderzucker |
| 1 Pck | Vanillezucker |
| 150 ml | Schlagsahne |
| 300 gr | Erdbeeren |
| 100 gr | Zucker |
| 60 ml | Wasser |
| | Zitronenzeste und Saft nach Geschmack |
| | Minze nach Geschmack |

Zubereitung

Für die Ricottamousse Sahne mit Vanillezucker und Puderzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Ricotta heben. Anschließend kalt stellen.

Für die Suppe die Erdbeeren mit Zucker und Wasser in einen Topf mit Deckel geben und bei schwacher

Hitze fünf Minuten erhitzen, danach pürieren und Zitronenzeste, Minze und Zitronensaft hinzugeben. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit zwei kalten Esslöffeln Nockerl aus der Mousse formen, in tiefe Teller setzen, mit der Suppe auffüllen. Dann noch mit frischen Erdbeeren und Minze anrichten und sofort servieren. Fertig!
