



SIZILIANISCHER FRIEDHOF

Zutaten:

250g Ricotta
250g Sahnequark
200g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
150g Erdbeeren (TK)
Einige Tropfen Bitter-Mandel-Aroma
Zucker nach Geschmack
150g Mousse au Chocolate (von Gourmet Flamand)
Mürbeteig (Fertigprodukt)

Zubereitung:

Ricotta, Sahnequark und aufgetaute Erdbeeren in einer Schüssel mit einem Handmixer gut verrühren. Dabei zerreißen die Erdbeeren, was aber gewollt ist. Jetzt mit Zucker und Bitter-Mandel-Aroma abschmecken. Die Schlagsahne mit Vanillezucker gesüßt schlagen und unter die Ricotta-Sahnequarkmasse heben. Die Mousse au Chocolate nach Anweisung zubereiten. Dann die helle Masse in Förmchen oder eine Schüssel füllen, die Mousse darüber streichen, wie eine Erdschicht. Alles für ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Mürbeteig nach Packungsanweisung ausrollen und entweder mit einer Form Kreuze ausstechen oder diese einfach mit einem scharfen Messer selbst zurecht schneiden. Die fertigen Kreuze nach Anweisung backen. Die Kreuze kurz vor dem Servieren in die Dessertmasse stecken.