

Italienische Rezepte

Frischkäseflan Mit Erdbeeren Und Zitronenpfeffer

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Desserts, Italien, Käse, Nachtisch, Pikant

250 g	Ricotta	0,15 Liter	Rahm
75 g	Puderzucker	500 g	Erdbeeren
1	Zitrone, abgeriebene Schale	2	Pfefferminze (klein)
2	Gelatine (Blatt)		

1 msp Zitronenpfeffer 2 tb Puderzucker sm Zitronenpfeffer (zum Bestreuen)
Ricotta mit dem Puderzucker und der Zitronenschale rasch verrühren; die Masse darf nicht zu lange gerührt werden, da sonst der Ricotta zu weich wird.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist. Tropfnass in ein Pfännchen geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Vom Feuer ziehen, einige Löffel Ricottacreme dazurühren und diese Mischung unter die restliche Masse rühren.

Die Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Ricottacreme ziehen. Diese in kalte ausgespülte Portionenförmchen füllen und vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kalt stellen. Die Erdbeeren waschen, rüsten und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Minze fein hacken.

Mit dem Zitronenpfeffer und dem Puderzucker mischen und über die Erdbeeren streuen. Diese zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen. Zum servieren die Frischkäseflans mit einem spitzen Messer dem Rand entlang lösen und auf Teller stürzen. Mit den Erdbeeren umlegen und die Flans mit wenig Zitronenpfeffer bestreuen.