

Rumtrüffel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suessspeise

Kalt

Ricotta

500 g Ricotta; oder Speisequark

50 g Zucker

3 Eigelb

150 ml Rahm

75 g Weiche Butter

1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

1 pk Vanillezucker

75 g Mandelstifte

50 g Getrocknete Aprikosen

* NACH EINEM REZEPT VON

-- Annemarie Wildeisen

-- Meyers Modeblatt 15/98

-- notiert von Rene Gagnaux

Ricotta oder Quark in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Dann in ein Sieb geben und über einer Schüssel mindestens eine Stunde abtropfen lassen; je trockener die Masse, desto besser.

Zucker und Eigelbe zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Den Rahm aufkochen und zur Eicreme schlagen. In die Pfanne zurückgeben und unter Rühren nochmals kurz vor den Siedepunkt bringen, jedoch nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Die Aprikosen klein würfeln.

Die Butter so lange rühren, bis sich Spitzchen bilden. Ricotta oder Quark, Eicreme, Zitronenschale und Vanillezucker beifügen und alles gut mischen. Aprikosenwürfelchen und Mandelstifte unterziehen.

Ein Sieb oder einen neuen Blumentopf mit Gaze auslegen und die Masse einfüllen. Die Form in ein größeres Gefäß stellen, damit während des Festwerdens weitere Flüssigkeit abtropfen kann.

Die Puddingmasse im Kühlschrank mindestens 24 Stunden ruhen lassen bevor sie gestürzt wird. Nach Belieben mit Rahm und Aprikosen ausgarnieren.

Tip: Anstelle von Aprikosen kann das Dessert auch mit kandierten Früchten zubereitet werden.