Birnen-Mascarpone-Ricotta-Creme

Bis 15 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die GOLDSTEIG Mascarpone, GOLDSTEIG Ricotta und das Birnenpüree in einen Topf geben und leicht erhitzen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser enweichen, unter die warme Masse geben und verrühren.
3. Die restlichen Zutaten unterziehen.
4. Die Creme mindestens 4 Std. kalt stellen.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 Becher GOLDSTEIG Mascarpone
- 1 Becher GOLDSTEIG Ricotta
- 300 ml Birnenpüree
- 4 Blatt Gelatine
- 80 g Zucker oder Honig
- 30 ml Orangensaft reduziert
- 3 g Vanillepulver
- 1 Prise Lebkuchengewürz