

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 einweichen, 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

