Ricotta-Dessert-Glas mit Rhabarber

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **Creme anrühren:** Ricotta, Joghurt, Mango-Zitronen-Creme, Gewürz und Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren, bis die Masse schön cremig ist.
2. **Cantuccini vorbereiten:** Die Kekse grob zerbröseln – am besten mit der Hand oder in einem Beutel mit dem Nudelholz.
3. **Schichten:** In Dessertgläsern abwechselnd Cantuccini-Brösel, Ricotta-Creme und Rhabarberkompott schichten. Mit Kompott abschließen.
4. **Optional:** Für extra Frische: Etwas Zitronenabrieb oder frische Minze oben drauf.

Zutaten

• 250g GOLDSTEIG Ricotta
• 150g griechischer Joghurt (10 % Fett für extra Cremigkeit)
• 2 EL Mango-Zitronen-Creme (alternativ: Lemon Curd oder Fruchtaufstrich)
• 1 TL „Black & White“-Gewürz (oder einfach Vanille + Zimt)
• 1 EL Puderzucker (nach Geschmack mehr oder weniger)
• ca. 9 Cantuccini (oder andere Mandelkekse)
• Rhabarberkompott (selbstgemacht oder fertig – je nach Zeit)