Ricottacreme mit Erdbeeren

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Ricotta mit Creme fraiche und Vanillearoma cremig verrühren.
2. Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Gelatine mit 1 EL der Creme verrühren und dann den Rest der Creme unterrühren.
3. Vier Garnierringe (8cm) auf einen mit Backpapier belegten Teller stellen und mit der Creme füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 3 Stunden kalt stellen.
4. Erdbeeren klein schneiden und Zucker untermischen.
5. Die Creme vorsichtig aus dem Ring lösen und mit Erdbeeren garnieren.

Zutaten

- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 200 g Creme fraiche
- 1 EL Vanillearoma
- 2 Blatt Gelatine
- 1 EL Zucker
- 200 g Erdbeeren