

Limoncello-Ricotta-Parfait

Für ca. 8 Gläser

Zutaten

Parfait:

1	unbehandelte Zitrone	2	Eiweiß (Kl. M)
4 EL	Zitronensaft	200 ml	Schlagsahne
80 g	Zucker	1	Babyananas
200 g	Ricotta	4 Stiele	Zitronenmelisse oder Minze
4 EL	Limoncello (ital. Zitronenlikör)		

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren

1. Zitronenschale fein abreiben. Die Schale mit 20 g Zucker auf einem Teller mischen und zum Trocknen beiseite stellen.
2. Ricotta, Limoncello, Zitronensaft und restliche Zitronenschale mit dem Handrührer in einer Schüssel verrühren. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Erst die Sahne, dann den Eischnee unter den Ricotta heben.
3. Die Creme in 8 schmale Gläser (à ca. 100 ml Inhalt, z.B. Ramazotti-Gläser) füllen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen.
4. Das Parfait 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen und antauen lassen. Ananas großzügig schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Das Parfait mit Ananas, Zitronenzucker und Melisse oder Minze garniert servieren.

Ideal für Gäste und Partys, den Zitronenzucker kann man weglassen.