

Löffel-Biskuit mit Ricotta

Für zwei Personen

10-20 Löffelbiskuits	40 g gem. kandierte Früchte	150 g Ricotta
20 g dunkle Schokolade	20 g Haselnüsse	120 g Puderzucker
50 ml Wasser	25 g Zucker	25 ml Maraschino Likör

Die kandierten Früchte und die Haselnüsse klein schneiden. Die Schokolade raspeln. Anschließend den Ricotta mit den Früchten, den Schokoraseln, den zerhackten Haselnüssen und 100 Gramm Puderzucker vermengen. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und den Likör dazugeben. Die Löffelbiskuit darin eintauchen und von den Keksen eine Schicht in ein Dessertglas geben. Darauf eine Schicht der Crème geben und im Anschluss wieder die Löffelbiskuits darauf geben. Mit einer Schicht der Crème abschließen. Mit dem übrigen Puderzucker garnieren und servieren.

Marco Boldrer am 16. August 2013