

Mandel-Törtchen mit Ricotta-Blaubeer-Blitz-Eis

Für zwei Personen

Für den Muffin:

75 g Blaubeeren	70 g gemahlene Mandeln	35 g Mehl
100 g Butter	1 Zitrone	3 Eier
85 g Puderzucker	1 Prise Salz	

Für das Eis:

300 g gefrorene Blaubeeren	150 g kalten Ricotta	50 g Ahornzucker
100 g Puderzucker		

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker	Minze
------------------	-------

Utensilien:

Muffin-Silikon-Förmchen

Für den Muffin:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben. Mandeln untermischen. Eiweiß und Eigelb trennen.

Eiweiß mit einer Gabel leicht anschlagen und unter das Mehl rühren. Butter hinzugeben und kräftig unterrühren, dass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Teig in Muffinsilikon-Förmchen geben und 20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für das Eis:

In einer Küchenmaschine die gefrorenen Blaubeeren, Puderzucker, Ahornzucker und sehr kalten Ricotta zu einer Eiscreme mischen und für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Für die Garnitur:

Mandel-Muffin auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, Ricotta- Blaubeer-Eis in ein Schälchen geben und gemeinsam servieren.

Anke Albert am 03. August 2017