



Zutaten

- 500 g Ricotta
- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- 375 ml Sahne
- 8 cl Amaretto
- 4 cl brauner Rum

Dessert

Gelato di Ricotta

Entdecken Sie das köstliche Gelato di Ricotta mit Ricotta, Eigelb und Amaretto. Jetzt ausprobieren und genießen Sie den Geschmack Italiens bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale von einer unbehandelten $\frac{1}{4}$ Zitrone
2. Den Ricotta durch ein Sieb streichen. Sahne mit dem Zucker aufkochen lassen, dann über die Eigelbe geben und kräftig verrühren. Den Ricotta dazu geben und mit Amaretto, Rum und Schalenabrieb abschmecken. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.