



## Brombeeren mit Ricotta-Creme

Für 4 Personen

500 g Brombeeren  
120 g Zucker  
4 EL Portwein  
6 Blatt weiße  
Gelatine  
1 Bio-Zitrone  
500 g Joghurt (3,5 %  
Fett, cremig gerührt)  
1 Becher Ricotta  
(250 g)  
200 ml Orangensaft

Brombeeren waschen, abtropfen lassen, 20 g Zucker darüber streuen. Portwein zugeben und ca. 30 Minuten abgedeckt durchziehen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben. Schale mit einer scharfen Reibe abreiben. Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen, andere Hälfte anderweitig verwenden.

Joghurt, Ricotta, die restlichen 100 g Zucker, Zitronenschale und -saft und Orangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, tropfnass in einen Topf geben und unter Rühren bei kleiner Stufe auf dem Herd auflösen.

3 EL Creme mit der Gelatine verrühren. Mischung unter die restliche Creme rühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

Ricotta-Creme und marinierte Brombeeren abwechselnd in 4 hohe Gläser schichten.

Im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

**Tip:** Schmeckt auch sehr gut mit Pflaumen!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

