

CREMA DI RICOTTA CON FRAGOLE FRESCHE

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 08.05.2013

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

700 g	Quark
140 g	Zucchero crist.
0.5 pz	Limoni
2 dl	Panna 35%
400 g	Fragole fresche

Mise en place

- Grattare la scorza di limone (non tutto il limone)
- Spremere il succo di limone
- Montare la panna
- Lavare le fragole

Preparazione

- Unire il quark, la scorza di limone, il succo e lo zucchero. Mescolare.
- Infine unire delicatamente la panna montata.
- Dressare nelle coppette e prima di servire guarnire con spicchi di fragole