

## Ricotta - Eis mit Mandellikör

Kategorien: Eis, Parfait, Exotisch

Zutaten für: 10 Portionen

8		Eigelb
200	Gramm	Zucker
80	ml	Mandellikör
1	kg	Frischer Ricotta
1/2		Unbehandelten Zitrone
		Schale davon
3		Sahne (à 250g)

### Anleitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und Mandellikör langsam unterrühren. Ricotta durch ein Sieb streichen, Eßlöffelweise unter die Eimasse heben und mit Zitronenschale abschmecken. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Ricotta-Mischung ziehen. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen, Masse einfüllen und glattstreichen, mit Pergamentpapier abdecken und im Tiefkühlfach am besten über Nacht gefrieren lassen. Gefrierzeit ca. 12 Stunden  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Person ca. : 562 kcal Pro Person ca. : 2350 kJoule