

Dolce di Ricotta

Over het recept

Een zoet dessert gemaakt van Ricotta

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4 verse eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 500 g verse ricotta
- 125 ml notenlikeur
- 300 ml slagroom, plus 60 ml extra
- 12 halve walnoten

Werkwijze

- Klop de dooiers met 60 g suiker tot een bleke, luchtige massa. Voeg de ricotta en likeur toe en meng alles goed.
- Klop in een andere kom de 300 ml slagroom stijf en schep dit door het ricottamengsel.
- Gebruik één grote vorm of 4 tot 6 kleine vormpjes. Maak een stuk kaasdoek nat met ijskoud water, wring de doek helemaal uit en bekleed de vorm(pjes) ermee. Schenk het ricottamengsel erin en zet dit minstens 4 uur in de koelkast.
- Laat intussen de resterende 80 g suiker in een steelpan karamelliseren; voeg zodra de suiker donker goudbruin kleurt de extra slagroom toe en klop grondig met een houten lepel (1 tot 2 minuten). Haal de walnoten door de karamel tot ze goed bedekt zijn en leg ze op een stuk vetvrij papier.
- Stort de koude ricotta op een bord of op schoteltjes en garneer met de gekaramelliseerde walnoten. Als er nog wat karamel over is, kun je er met twee vorken draden van trekken en deze als een hoopje op de ricotta leggen. Dien het gerecht meteen op.