



**Kochen
mit Globus**



Ricotta-Mousse
mit Mandelkeksen auf karamellisiertem
Spargel-Erdbeerragout



Zutaten:

500 g Ricotta
2 EL natives Olivenöl
2 EL brauner Rohrzucker
4 EL Honig
2 cl Amaretto
(ohne Alkohol – ein paar
Spritzer Bittermandelaroma!)
Saft und Abrieb
einer halben Zitrone

250 g weißer Spargel
250 g Erdbeeren
150 g Zucker
20 ml Aperol (nicht zwingend!)
8 g Agar-Agar
(oder 20 g Instant-Gelatine)

Mandelgebäck (z.B. Cantuccini)
Frische Minze und Basilikum
4 schöne Erdbeeren

Dazu passt: Prosecco



 4 – 6 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Die Zutaten für die Mousse miteinander verrühren und erneut kalt stellen. Spargel schälen und vom holzigen Ende befreien, Erdbeeren putzen und beides ca. 1 cm groß würfeln. Zucker leicht karamellisieren. Spargel und Erdbeeren zufügen und garen. Aperol zufügen. Mit Agar-Agar oder Gelatine binden. Etwas abkühlen lassen. Mandelgebäck in einem Zip-Beutel und einem schweren Gegenstand (Fleischklopfer oder Wellholz) zerkleinern. Zuerst das Ragout in passende Dessertgläser verteilen. Darauf die Mousse geben, dann kommt das Mandelgebäck darauf. Mit den Erdbeeren und den Kräutern dekorieren.

