



Eiscreme mit Ricotta und kalifornischen Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| Energie: 240 kcal/ 995 kJ | Fett: 16 g |
| Eiweiß: 3 g | Davon gesättigte Fettsäuren: 5 g |
| Kohlenhydrate: 21 g | ungesättigte Fettsäuren: 11 g |

Zubereitungszeit:

ca.10 Minuten + 120 Minuten
Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse in einem Ofen bei 170 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 150 Grad) für sechs bis acht Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Die Nüsse auskühlen lassen, grob hacken und beiseite stellen.
2. Ricotta, Zucker, Schlagsahne und Walnussslikör in eine Küchenmaschine geben und alles gleichmäßig vermischen.
3. Eismaschine nach Herstelleranweisung vorbereiten. Die Ricottamischung einfüllen und schaumig rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Walnüsse in das Eis geben und weiterrühren, damit sich diese gut verteilen.
4. Eiscreme für 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen und anschließend servieren.

Zutaten für 12 Portionen :

130 g kalifornische Walnüsse
170 g frischer Ricotta
225 g Zucker
240 ml Schlagsahne
1 EL Nocino (italienischer
Walnussslikör)*

Außerdem

Eismaschine
*kann je nach Hersteller Gluten
enthalten