

Dessert-Rezept: Tomatencreme mit Ricotta-Mousse und Minze

So ungewöhnlich es zunächst klingt – Tomaten als Dessert sind gar nicht so abwegig. Bei diesem spannenden Rezept überzeugen die Süße und sanfte Säure der Tomaten zusammen mit dem lieblichen Aroma von Vanille. Am besten hierfür eignen sich geschälte Tomaten. Sie verleihen der Creme das volle Aroma sonnengereifter italienischer Tomaten. Auch die Ricotta-Mousse wird süß zubereitet und mit Zitronensaft und Minzextrakt verfeinert.

Frische Minzblättchen krönen die Kreation.

Für 4 Personen

400 g Tomaten
35 g Speisestärke
80 g Zucker
1 Vanilleschote
60 g Ricotta
30 g Puderzucker
100 g Schlagsahne
1 Zitrone, Schale davon



Tomaten überbrühen, schälen, durch ein Sieb drücken (um die Kerne zu entfernen).

Speisestärke, Zucker und Vanilleschote hinzufügen.

Gut mischen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen bis sich die Mischung verdickt. Creme in 4 kleine Becher verteilen und abkühlen lassen.

Ricotta durch ein Sieb drücken und mit Puderzucker mischen.

Schlagsahne schlagen, einen Tropfen Minz-Extrakt etwas geriebene Zitronenschale hinzufügen.

Mit einem Spritzbeutel die Mousse in die Becher verteilen und mit Minzblättchen dekorieren.

Tipp: Die Creme passt wunderbar zu feinem Gebäck wie Löffelbiskuits.