

Ricotta-Sahne-Dessert mit Mango

Ein sehr leckeres, cremiges Dessert. Mit Ricotta, geschlagener Sahne, Crème double und Zucker. Dazu noch der Saft von Limetten.

Ich hatte die Sahne fast ein wenig zu lange geschlagen, so dass sie etwas buttrig wurde. Aber das hat nicht gestört, passte sie dann doch sehr gut zum Frischkäse.

Dazu Mango, kleingeschnitten, gezuckert und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Mangostückchen sind aufgrund dessen leider ein wenig dunkel geworden.

Dies sind einige meine ersten Fotos mit der neuen DSLR. Ich werde vermutlich noch etwas mit den Einstellungen arbeiten müssen, wie der ISO-Empfindlichkeit oder der Belichtungszeit, um sehr gute, gut belichtete Fotos zu erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:755]