



Ricotta-Köpfchen mit Himbeeren

Das Rezept ist fast identisch mit der Ricottatorte "Belle Hélène", nur sind die Ricottaköpfchen kleiner, nämlich in Cocottes gebacken und nur mit etwas Vanille aromatisiert. Sie werden ausgekühlt, auf Teller gestürzt und erst beim Anrichten mit Himbeerkompott übergossen. Das ist die zartere und fruchtigere Variante Dessertvariante als die "schöne Hélène".

Die Köpfler habe ich mit Junghenneneieren zubereitet, diese sind nur gut 40g schwer. Mit grossen Eiern (55-60g) müssen die Mengen der anderen Zutaten um 20% erhöht werden.

Zutaten (5 Köpfchen ø 6cm)

2	Eier
2	Eigelbe
80g	Puderzucker
1/2	Vanillestengel
30g	Mehl
180g	Ricotta
1/2El	Zitronensaft
2	Eiweisse
2g	Salz
30g	Kristallzucker
20g	Tafelbutter
	Hartweizengriess
Himbeersauce	
200g	Himbeeren
1dl	Wasser

Zubereitung

2 Eier in Eigelb und Eiweiss trennen. Im Eiweiss darf es keine Eigelb-Reste haben.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eier, Eigelbe und Puderzucker in eine Schüssel geben. Mark aus dem Vanillestengel ausschaben und zugeben. Mit dem Schwingbesen (Handrührgerät) verrühren bis eine helle Masse entsteht. Mehl portionenweise über die schaumig Masse sieben und mit einer Gabel unterrühren.

Butter schmelzen und die Cocottes damit ausstreichen, mit wenig Hartweizengriess bestäuben, am besten mit einem Sieb. Dadurch lassen sich die Köpfchen besser aus der Form stürzen.

Ricotta zerbröseln, mit dem Zitronensaft vermischen und unter die Eimasse mischen.

Rührwerk unter heissem Wasser sauber reinigen, es darf kein Eigelb daran haften. Eiweiss mit dem Salz zu einem festen Schnee schlagen. Kristallzucker nach und nach zugeben und weiterschlagen bis das Eiweiss glänzt.

Eischnee unter die Masse ziehen. Dabei nicht zu lange rühren, nur solange bis der Eischnee gut verteilt ist.

Masse in die Cocottes einfüllen und sogleich in die Mitte des Ofens einschieben und ca. 30 Minuten backen.

Auf Raumtemperatur auskühlen lassen, danach im Kühlschrank weiter auskühlen. Die Köpfchen können auch gut 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden. Sie sollten aber nur kühl und nicht eiskalt serviert werden.

Himbersauce:

5 schöne Beeren für die Dekoration beiseite stellen.

1dl Wasser mit dem Zucker aufwärmen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, Himbeeren zugeben und verrühren, damit sie etwas zerfallen. Ca. 2-3 Minuten leicht köcheln und danach auskühlen lassen.

Anrichten:

Ricottaköpfler mit einem Messer vom Rand der Cocotte lösen und auf einen Teller stürzen. Mit einem Messerknauf auf den Boden der Cocotte klopfen, damit sie sich aus der Form lösen.

Mit Himbersauce nappieren und mit einer frischen Himbeere dekorieren.



Eimasse (Eigelb) mit Ricotta



Eischnee unterziehen



In Cocottes abgefüllt

