

# Ricotta mit weißer Schokolade, Gurkentapioka & Haferkrokant



## Zutaten (für 4 Personen)

100 g weiße Kuvertüre  
50 ml Sahne  
1 Salatgurken  
25 g Tapioka-Perlen  
1 TL Ahornsirup  
1-2 Zweige Dill  
25 g Zucker  
25 g Haferflocken  
100 g Haferkekse  
250 g Ricotta  
1 TL Zitronenabrieb  
Deko: Dillspitzen, Blutampfer



Zubereitungszeit  
60 Min



Kcal  
487

KJ  
2038

Eiweiss  
10,5 g

Fett  
25,2 g

Kohlenhydrate  
52,6 g

## Zubereitung

1. Die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. 1/2 Gurke entsaften oder fein pürieren und dann durch ein Sieb passieren. Die Tapioka-Perlen in reichlich Wasser nach Packungsangabe ca. 20 Min. kochen und unter fließendem Wasser kalt abspülen. Tapiokakugeln dann mit 125 ml Gurkensaft und Ahornsirup mischen. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Gurkentapioka rühren, kalt stellen.
3. Die andere Hälfte der Gurke schälen; mit einem Sparschäler der Länge nach Streifen davon abziehen. Diese zu Schnecken aufrollen.
4. Für den Krokant den Zucker karamellisieren lassen. Die Haferflocken dazu geben und 1 Min. rühren, bis sie goldbraun sind. Auf ein leicht geöltes Blech zum Abkühlen geben. Wenn der Krokant fest geworden ist, grob hacken. Die Haferkekse in einer Küchenmaschine fein hacken und mit dem Krokant mischen.
5. Die Schokoladen-Sahne in einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf die Teller spritzen. Die Hafermischung ebenfalls auf jeden Teller verteilen. Jeweils etwas Gurkentapioka und ein paar Gurkensnecken dazwischen setzen. Mit einem Teelöffel den Ricotta darüber verteilen und mit Zitronenabrieb bestreuen. Nach Belieben mit Dillspitzen und Blutampfer garnieren.