

# Ricotta-Amarettini-Apfel-Creme von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Einfaches, leichtes Dessert ohne Alkohol

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/3503401521901267/Ricotta-Amarettini-Apfel-Dessert-mit-karamellisierten-Walnüssen.html>

625 g Baumnüsse	In einer beschichteten Pfanne die Walnusskerne ohne Zugabe von Fett leicht anrösten. Dann mit Puderzucker bestäuben und diesen unter Rühren karamellisieren lassen. Mit 1 Prise Salz würzen. Anschließend die karamellisierten Walnusskerne auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
10 Prise Salz	
3.75 kg Äpfel	Die Äpfel abspülen, halbieren, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und die Apfelviertel klein würfeln. Mit Zitronensaft und Honig vermengen.
5.0 Stück Zitronen	
25 g Honig	5 Esslöffel
6.25 kg Ricotta	Die abgekühlten karamellisierten Walnusskerne grob hacken. Den Ricotta glatt rühren und nach Belieben dabei mit etwas Honig süßen. Anschließend auf Teller verteilen, mit den Apfelwürfeln, gehackten, karamellisierten Walnusskernen sowie mit den gehackten Amarettini bestreuen, nach Belieben etwas gemahlene Zimt darüber streuen und sofort servieren.
310 g Guetzli	Währenddessen die Amarettini-Guetzli grob hacken.