**Romige koffie mousse met ricotta**

Nodig:

150 ml slagroom

250 gram ricotta

3 eetlepels poedersuiker

2 eetlepels hele sterke, afgekoelde ristretto (of oploskoffie proberen)

2 theelepels marsala wijn

1 stukje pure chocolade

1 handje geroosterde hazelnoten

Amaretti of cantuccini koekjes

Bereiding;

Mix de slagroom tot er zachte pieken ontstaan en zet vervolgens apart. Mix dan in een ander kom de ricotta en poedersuiker tot deze romig en glad is. Voeg beetje bij beetje de ristretto en de marsala wijn toe. Spatel de slagroom voorzichtig door de ricottaroom. Maak laagjes in glazen van een paar verkruimelde koekjes met de ricotta koffieroom. Zet minimaal 2 uur in de koelkast. Rasp er voor het serveren een beetje pure chocolade over en bestrooi met grof gehakte hazelnoten en een paar koekjes.