



“Portugiesische Cavacas” und rote Früchte



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes



100ml Natives Olivenöl
Extra Gallo Reserva

- 120g "Portugiesische Cavacas" (Miniatur)
- 500ml Sahne zum Schlagen
- 170g Gemischte rote Früchte
- 150g Zucker

Modo de preparação

1

Beginnen Sie damit, die Sahne mit dem Zucker bis zum Höhepunkt zu schlagen, und bewahren Sie sie dann im Kühlschrank auf.

2

Die roten Früchte waschen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne in eine Schüssel geben, einen Teil der Himbeeren zerkleinern und mit dem Olivenöl unter die geschlagene Sahne heben.

3

Zum Servieren die restliche geschlagene Sahne in eine hohe Glasschüssel geben, dann die "Cavacas", dann die rosa Schlagsahne und darauf die restlichen roten Früchte legen.

Produtos utilizados



Reserva
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide