



“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” (Miniatür)
- 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.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide