



Apfelscheiben mit süßsauerer Soße und Vanilleeis



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit Freunden



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 250ml Gallo Balsamico aus Modena

 25ml Gallo Apfelessig

- 250g Äpfel der Sorte Fuji oder Pink Lady
- 125g Gelbzucker
- 4 Kugeln Vanilleeis
- 75g Honig
- Pfefferminz nach Belieben

Modo de preparação

1

Für die Balsamicoreduktion den Essig zusammen mit dem Honig in einen kleinen Top geben und solange rühren, bis er verdünnt ist.

2

Den Zucker erhitzen bis dieser Farbe bekommt und dann den Apfelweinessig hinzugeben.

3

Apfel in Scheiben schneiden und den zubereiteten Karamell darrüberfließen lassen und vulkanförmig drapieren.

4

Eine Kugel Vanilleeis darauflegen und mit Honigfäden und der Balsamicoessigreduktion garnieren.

5

Zum Schluss mit einem Pfefferminzblatt verzieren.

Produtos utilizados



Balsamico aus Modena

Balsamico-Essig



Apfelessig

Essige Täglich



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide