“Zergangener” pudding mit waldbeeren

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Médio	Medium	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 25ml Gallo Olivenöl Reserva
- 25ml Gallo Rotweinessig
- 100g Gelbzucker
- 8 Eigelb
- 500ml Milch
- 200g Zucker
- 50ml süßer Portwein
- 100g Himbeeren
- 100g Brombeeren
- 50g Johannisbeeren

Modo de preparação

1. Für den Pudding die Eigelb zusammen mit der Milch, dem Zucker und dem Portwein schlagen.
2. Für den Karamell das Olivenöl zusammen mit dem Zucker solange erhitzen, bis dieser karamelisiert ist.
3. Eine Form mit dem Karamell überziehen und den Pudding hineingeben und circa 30 Minuten bei schwacher Hitze in einem Bain-Marie kochen.
4. Aus den Beeren einen Obstsalat zubereiten und vor dem Servieren mit Essig übergießen.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Rotweinessig

Essige Täglich

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide