



“Zergangener” pudding mit waldbeeren



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

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