Rote käsekuchen mit reduktion mit rotweinessig

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

Ingredientes

- 200ml Gallo Portweinessig
- 100ml Gallo Reserve Suave
- 200g frischkäse
- 360g griechischer joghurt mit zucker
- 100g müsliriegel mit roten beeren
- 150g honig
- 5 gelatineblätter
- 60g frische brombeeren
- 60g frische himbeeren

Modo de preparação

1. Zuerst die Gelatineblätter in kaltes Wasser einweichen. Dann die Müsliriegel in kleinere Stücke brechen und mit dem Olivenöl und den 50 g Honig vermischen. Die Masse in die Form geben, einen Boden für den Käsekuchen daraus formen und in den Kühlschrank stellen.
2. Den Frischkäse und den griechischen Joghurt in einer Schüssel mischen.
3. Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle mit dem übrigen Honig schmelzen lassen.
4. Die andere Mischung hinzufügen und auf den Müsliriegelboden gießen. Zwei Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren und dann mit frischen roten Beeren und Gallo Portweinessig servieren.

Produtos utilizados

Portweinessig

Ausgewählte Essigsorten

Suave

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide