



Gâteaux au fromage rouge avec réduction de vinaigre de vin de Porto



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Intermédiaire



Com quem?

En famille




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 200ml Gallo Vinaigre de vin de Porto

 100ml Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve

- 200g fromage blanc
- 360g yaourt grec sucré
- 100g granola aux fruits rouges
- 150g miel
- 5 feuilles de gélatine
- 60g mûres fraîches
- 60g framboises fraîches

Modo de preparação

1

Commencer par tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Ensuite, couper le granola en petits morceaux et le mélanger avec de l'huile d'olive et 50 g de miel. Placer ce mélange dans un moule à pâtisserie pour servir de base au gâteau au fromage et le mettre au réfrigérateur.

2

Mélanger le fromage blanc et le yaourt grec dans un bol.

3

Égoutter la gélatine et la faire fondre au micro-ondes avec le miel restant.

4

Ajouter au mélange précédent et tout verser sur la base granola. Laisser au réfrigérateur pendant 2h et servir avec des fruits rouges frais et du Vinaigre de Vin de Porto Gallo.

Produtos utilizados



Vinaigre de vin de Porto

Vinaigres Sélectionnés



Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide