



# Granatapfel-karamell mousse mit knusprigen puffs



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Wirtschaftlich




*Com quem?*  
Mit der Familie



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml Gallo Erste Ernte  
2019-2020

- 200ml sahn
- 1 kleine dose süße kondensmilch
- 1 rollen blätterteig
- 25g zucker
- 2 granatäpfel
- 50g schwarze schokolade
- Schmecken: salzblume

## Zubereitungsart

1

Den blätterteig in streifen schneiden und mit zucker überstreuen. Einen schuss olivenöl darüber geben.

2

Bei 200°C im ofen backen bis die teigstangen goldgelb sind.

3

Die sahn steif schlagen und die süße kondensmilch hinzugeben. Beiseitestellen.

4

Den granatapfel schälen, die hälfte pürieren und zu der sahnemischung hinzugeben und kalt stellen.

5

Zucker in einer pfanne erhitzen und langsam karamellisieren lassen. Wenn der zucker flüssig geworden ist, karamellfäden auf einem backpapier formen.

6

Mit einem Messer späne von der schwarzen schokolade hobeln.

7

Die abgekühlte mousse in ein glas füllen und den restlichen granatapfel, schwarze schokolade und die karamellknusper darüberstreuen.

*Produtos utilizados*



*Gallo Erste Ernte*

*2019-2020*

Natives Olivenöl Extra Premium



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide