



## “Portugiesische Cavacas” und rote Früchte



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Wirtschaftlich



*Com quem?*  
Mit der Familie



*Nº de pessoas*  
6 pessoas

### Ingredientes

 100ml Natives Olivenöl  
Extra Gallo Reserva

- 120g "Portugiesische Cavacas" (Miniatur)
- 500ml Sahne zum Schlagen
- 170g Gemischte rote Früchte
- 150g Zucker

### Modo de preparação

1

Beginnen Sie damit, die Sahne mit dem Zucker bis zum Höhepunkt zu schlagen, und bewahren Sie sie dann im Kühlschrank auf.

2

Die roten Früchte waschen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne in eine Schüssel geben, einen Teil der Himbeeren zerkleinern und mit dem Olivenöl unter die geschlagene Sahne heben.

3

Zum Servieren die restliche geschlagene Sahne in eine hohe Glasschüssel geben, dann die "Cavacas", dann die rosa Schlagsahne und darauf die restlichen roten Früchte legen.

### Produtos utilizados



*Reserva*  
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide