



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 pfnne 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide