

EISCREME MIT OLIVENÖL

Dessert



Zeit
10 MIN.

Pers.
4



EISCREME MIT OLIVENÖL

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Personen: 4

ZUTATEN:

1 L EISCREME

150 ML CASTILLO DE CANENA (OLIVENÖL)

BLACK HAWAII SEA SALT

1 MANGO

MINZBLÄTTER



ZUBEREITUNG:

Mango schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

4 Dessertschalen mit jeweils 2 oder 3 Eiskugeln füllen. Eis großzügig mit Castillo de Canena Olivenöl beträufeln, mit Mangoscheiben, Minzblättern und etwas Black Hawaii Sea Salt garniert servieren.

Ein sensationelles eiskaltes Vergnügen, durch die salzige Note ein echter Star als krönender Abschluss für jedes Festessen!

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei [DLG & Weingar](#).