



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Arancello-Crème von Globus für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 25 g Puderzucker
- 50 ml Chiarello Arancello
- 150 g Rahm, geschlagen
- 50 g Mandeln, geröstet
- 4 TL Chiarello Olivenöl
- 1 Bio-Orange, Abrieb

Zubereitung

Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Arancello mit der Küchenmaschine aufschlagen. Bei kleiner Stufe den steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Die Crème auf tiefen Tellern anrichten. Mit wenig Olivenöl, Mandeln und Orangenabrieb dekorieren und servieren.

Weitere Rezepte mit Liquore unter www.sapori-chiarello.ch