



Gervais Rahm mit Curacao

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Weingelee, frischen, exotischen Früchten

Zutaten

- 2 kleine Stück Gervais oder auch Philadelphia - Frischkäse
- 1/4 l halbsteif geschlagene Sahne
- 3 El Milch
- Mark 1 Vanillestange
- 1 El Zucker
- 2 cl weißer oder blauer Curacao

Zubereitungsart

Schritt1

Den Gervais - Frischkäse mit dem Zucker, Vanillemark und 3 - 4 El Milch glatt rühren, mit Curacao abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gervais-rahm-mit-curacao/>