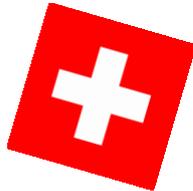


Rezept der Saison

Coppa Svizzera



Zutaten pro Person:

- 2 Kugel Giolito Albicocca Sorbetto
- 1 Kugel Giolito Yogurt
- 2 frische Walliser Aprikose
- 1 EL Zucker
- wenig Zitronensaft & -zesten
- 1 Meringue
- Gehackte Walnüsse
- 1/2 dl Rahm

Zubereitung:

Die geviertelten Aprikosen (ohne Kern) in wenig Wasser köcheln lassen, danach den Zucker und ein wenig Zitronensaft und -zesten dazugeben.

Geben Sie die zerbröckelten Meringues in ein Coupenglas, darüber legen Sie eine Kugel Giolito Yogurt und zwei Kugeln Giolito Albicocca Sorbetto. Danach geben Sie das Aprikosenkompott und die gehackten Walnüsse darüber. Eventuell noch Rahm dekorieren.

Kalkulation für 1 Dessert

1 EL Zucker	CHF 0.03
2 Walliser Aprikosen	CHF 1.00
Gehackte Walnüsse	CHF 0.50
1 Meringue	CHF 0.40
2 Kugel Albicocca Sorbetto	CHF 1.90
1 Kugel Yogurt	CHF 0.95
Wenig Zitronensaft & -zeste	CHF 0.20
Rahm	CHF 0.10
Total Kosten	CHF 5.08

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 12.50

Giolito wünscht Ihnen einen Guten Appetit und viele sonnige Tage!

Einkaufszettel (4 Pers.)

- 8 Walliser Aprikosen
- 4 EL Zucker
- 2 Zitrone
- 4 Meringues
- wenig gehackte Walnüsse
- evtl. Rahm

- 1 Dose Giolito Albicocca Sorbetto
- 1 Dose Giolito Yogurt

