

Rezept der Saison

Sommer-Herbst 2014

Coppa del Giardino

Zutaten pro Person:

2 Kugeln Giolito Uva Spina

Zur Dekoration:

Frische Pfefferminzblätter

4 Stachelbeeren

Pfefferminzsirup (ergibt 1 Liter Sirup)

10 Stängel frische, kräftige Pfefferminze

1 Liter kaltes Wasser

¼ dl Zitronensaft

700g Zucker

(Vorbereitung -1 Tag Ruhezeit)

Zubereitung:

Pfefferminzsirup: der Zitronensaft mit dem Wasser in einem großen Topf verrühren. Die Pfefferminzblätter in das Wasser geben und ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Danach aufkochen lassen und die Blätter absieben. Das Pfefferminzwasser wieder erhitzen und den Zucker darin auflösen. Die Zucker-Pfefferminzwasser-Mischung 5-10 Minuten einkochen, so wird der Geschmack intensiver! Noch heiß in Flaschen füllen, diese für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitung des Coupes: Geben Sie zwei Kugeln Giolito Uva Spina auf einen flachen Teller, geben Sie ein wenig Pfefferminzsirup über die Kugeln, dekorieren Sie mit frischen Pfefferminzblätter und frischen Stachelbeeren den Teller.

Kalkulation für 1 Dessert

Frische Pfefferminzblätter CHF 0.40

4 Stk. Stachelbeeren CHF 0.80

Pfefferminzsirup CHF 0.50

2 Kugeln Uva Spina CHF 1.90

Total Kosten CHF 3.60

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 10.50

Wir wünschen Ihnen ein erfrischendes Genusserlebnis!

Einkaufszettel (4 Pers.)

Frische Pfefferminzblätter

10 Stängel Pfefferminze

¼ dl Zitronensaft

700g Zucker

100g frische Stachelbeeren

1 Dose Giolito Uva Spina

