

Rezept der Saison

Herbst/Winter 2019

Coppa Deliziosa

Zutaten pro Person:

2 Kugeln Giolito Gelato alla Castagna
1 Kugel Giolito Gelato agli Amaretti

Zwetschgenkompott:

250g Zwetschgen
25g Zucker
50ml Wasser
½ Zimtstange
1 Prise Gewürznelkenpulver

Schlagrahm

Zubereitung:

Für den Zwetschgenkompott, das Wasser mit dem Zucker erhitzen. Entsteinte Zwetschgen, Zimt und Gewürznelken zugeben. Bereiten Sie ein Coupenglas mit 2 Kugeln Giolito Gelato alla Castagna und 1 Kugel Giolito Gelato agli Amaretti vor. Geben Sie den Zwetschgenkompott über den Coupe und garnieren Sie ihn beliebig mit Zwetschgenstückchen und Schlagrahm.

Kalkulation für 1 Dessert

2 Kugeln Giolito Castagna	CHF 1.70
1 Kugel Giolito Amaretti	CHF 0.85
Zwetschgen	CHF 1.05
Zucker	CHF 0.10
Zimtstange	CHF 0.10
Gewürznelkenpulver	CHF 0.10
Schlagrahm	CHF 0.20
Total Kosten	CHF 3.35

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 8.50

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Dessert!

Einkaufszettel (4 Pers.)

1 kg Zwetschgen
100g Zucker
2 Zimtstangen
Gewürznelkenpulver

1 Dose Giolito Castagna
1 Dose Giolito Amaretti

