

## Rezept der Saison



### Coppa Kiwissimo

#### Zutaten pro Person:

2 Kugeln Giolito Sorbetto al kiwi  
1 Kugel Giolito Sorbetto alla fragola

#### Erdbeersauce:

75g Erdbeeren  
½ TL Zucker  
¼ Pack Vanillezucker  
1 TL Zitronensaft

Schokoraspel und Rahm für Dekoration

#### Zubereitung:

**Erdbeersauce** – für die Erdbeersauce werden die Erdbeeren gewaschen und geputzt. Die Erdbeerstiele werden entfernt. Anschliessend mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, das Ganze pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Bereiten Sie ein Coupenglas mit 2 Kugeln Giolito Sorbetto al kiwi und 1 Kugel Giolito Sorbetto alla fragola vor. Geben Sie die Erdbeersauce über die Kugeln und garnieren es zuletzt noch mit Schokoraspeln und Rahm.

#### Kalkulation für 1 Dessert

75g Erdbeeren	CHF 0.90
½ TL Zucker	CHF 0.05
¼ Pack Vanillezucker	CHF 0.25
1 TL Zitronensaft	CHF 0.05
Schokoraspeln	CHF 0.10
Rahm	CHF 0.20
1 Kugel Fragola Sorbetto	CHF 1.00
2 Kugeln Kiwi Sorbetto	CHF 2.00
<b>Total Kosten</b>	<b>CHF 4.55</b>

**Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 11.50**

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Dessert!

### Einkaufszettel (4 Pers.)

300g Erdbeeren  
20g Zucker  
1 Pack Vanillezucker  
1 dl Zitronensaft  
Schokoraspeln  
Rahm

1 Dose Giolito Fragola Sorbetto  
1 Dose Giolito Kiwi Sorbetto

