

Rezept der Saison

- Winter 2018/2019 -

Coppa Aranciocco

Zutaten pro Person:

- 2 Kugeln Giolito Gelato al Cioccolato al Latte
- 1 Kugel Giolito Sorbetto all'Arancio Sanguinello

Blutorangensauce

- 1 dl Blutorangensaft
- 1 TL Puderzucker
- 1 Msp Maizena
- 1 Msp Vanillezucker

- 1 EL fein gehackte Baumnüsse

Zubereitung:

Den Blutorangensaft gemeinsam mit dem Puder- und dem Vanillezucker in eine kleine Pfanne geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend 1 EL heißen Blutorangensaft in ein Glas geben und mit der Maizena glatt rühren. Diese Mischung unter Rühren in den heißen Blutorangensaft einrühren. Sobald die Masse einzudicken beginnt, diese vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Die Baumnüsse fein hacken.

Bereiten Sie ein Coupenglas mit 2 Kugeln Giolito Gelato al Cioccolato al Latte und 1 Kugel Giolito Sorbetto all'Arancio Sanguinello vor. Geben Sie die Blutorangensauce und die gehackten Baumnüsse über das Dessert.

Kalkulation für 1 Dessert

1 dl Blutorangensaft	CHF 0.50
1 TL Puderzucker	CHF 0.10
1 Msp Maizena	CHF 0.10
1 Msp Vanillezucker	CHF 0.10
1 EL Baumnüsse	CHF 0.30
1 Kugel Arancio Sanguinello	CHF 1.00
2 Kugeln Cioccolato al Latte	CHF 2.00
Total Kosten	CHF 4.10

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 10.50

Einkaufszettel (4 Pers.)

- 4 dl Blutorangensaft
- wenig Puderzucker
- wenig Maizena
- 1 Päckli Vanillezucker
- 100g Baumnüsse

- 1 Dose Giolito Cioccolato al latte
- 1 Dose Giolito Arancio Sang.



Wir wünschen Ihnen eine schöne und genüssliche Winterzeit!