

## Rezept der Saison

### Herbst

#### Sogno alle more

##### Zutaten pro Person:

- 1 Kugel Giolito Cioccolato al latte
- 1 Kugel Giolito Mora Sorbetto

- 6 frische Brombeeren
- 3-5 kleine italienische Amarettini

- Schuss Amaretto
- Dekoration Brombeersauce

##### Zubereitung:

Geben Sie eine Kugel Giolito Cioccolato al latte und eine Kugel Giolito Mora Sorbetto auf einen flachen Teller. Dekorieren Sie das Dessert mit frischen Brombeeren und kleinen italienischen Amarettini. Danach geben Sie noch einen Schuss Amaretto über das Dessert und zieren es zum Finale noch mit Brombeersauce.

Nach Belieben kann noch Rahm dazugegeben werden.

##### Kalkulation für 1 Dessert

6 Brombeeren	CHF 0.70
5 Amarettini	CHF 0.40
1 Kugel Cioccolato al latte	CHF 0.85
1 Kugel Mora Sorbetto	CHF 0.85
1 cl Amaretto	CHF 0.20
Brombeersauce	CHF 0.30
<b>Total Kosten</b>	<b>CHF 3.30</b>

**Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 9.50**

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Dessert!

#### Einkaufszettel (4 Pers.)

- 250g Brombeeren
- 1 Pack Amarettini
- 1 Flasche Amaretto
- Brombeersauce

- 1 Dose Giolito Cioccolato al latte
- 1 Dose Giolito Mora Sorbetto

