

Rezept der Saison

Herbst 2014

Coppa arabica

Zutaten pro Person:

- 1 Kugel Giolito Dattero
- 1 Kugel Giolito Ananas Sorbetto

- 1 Ananas-Dattel Spiess caramelisiert
 - 3 Ananas Stücke
 - 3 Medjool Datteln
 - 1 Holzspieß
 - wenig Zucker
 - Ananassaft

Einkaufszettel (4 Pers.)

- 1 Ananas
- 12 Medjool Datteln
- 4 Holzspiesse
- Ananassaft
- Zucker

- 1 Dose Giolito Dattero
- 1 Dose Giolito Ananas Sorbetto

Zubereitung:

Bereiten Sie den Ananas-Dattel-Spiess vor in dem Sie abwechslungsweise ein Stückchen Ananas und eine Dattel an den Holzspieß stecken. Geben Sie den Zucker in eine Pfanne, erwärmen ihn leicht damit er karamellisiert. Löschen sie ihn dann mit Ananassaft ab und legen den Spiess kurz in den Karamellzucker und erwärmen es nochmals.

Geben Sie eine Kugel Giolito Dattero und eine Kugel Giolito Ananas Sorbetto auf einen flachen Teller. Legen Sie den Ananas-Dattel-Spiess daneben und dekorieren den Teller mit dem restlichen karamellisierten Zucker.

Nach Belieben kann zusätzlich auch ein wenig Rum oder Honiglikör über das Dessert geträufelt werden.

Kalkulation für 1 Dessert

3 Stk. Ananas	CHF 0.40
3 Stk. Datteln	CHF 1.00
1 Holzspieß	CHF 0.10
1 Kugel Dattero	CHF 0.95
1 Kugel Ananas Sorbetto	CHF 0.95
Zucker	CHF 0.10
Ananassaft	CHF 0.30
Total Kosten	CHF 3.80

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 10.50

Wir wünschen Ihnen ein exotisches Genusserlebnis!

