

## Rezept der Saison

### Sommer 2013

#### Coppa Melbelino

Das Original 'Pêche Melba', welches von Auguste Escoffier in den 1890er der Sängerin Nellie Melba gewidmet wurde, einmal anders...

#### Zutaten pro Person:

- 1 Kugel Giolito Pesca Sorbetto
- 1 Kugel Giolito Lampone Sorbetto
- 4 frische Himbeeren (Dekoration)
- 4 frische Pfirsichschnitze (Dekoration)
- 1 EL Zucker
- 100g Himbeeren
- 1/2 dl Rahm

#### Zubereitung:

Die Himbeeren mit dem Zucker pürieren und passieren und danach kühl stellen.

Dekorieren Sie den Teller mit einem Himbeerspiegel und assortierten Früchten (Himbeeren & Pfirsichschnitzen) und geben je eine Kugel Pesca und Lampone Sorbetto dazu. Nach Belieben kann noch ein Häubchen Rahm dazu dressiert werden.

#### Kalkulation für 1 Dessert

1 EL Zucker	CHF 0.03
110g Himbeeren	CHF 1.20
1 Pfirsich	CHF 0.50
1 Kugel Pesca Sorbetto	CHF 0.95
1 Kugel Lampone Sorbetto	CHF 0.95
Rahm	CHF 0.10
<b>Total Kosten</b>	<b>CHF 3.73</b>

**Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 10.50**

Giolito wünscht Ihnen einen Guten Appetit und viele sonnige Tage!

#### Einkaufszettel (4 Pers.)

- 16 frische Himbeeren (Deko)
- 4 frische Pfirsiche (Deko)
- 4 EL Zucker
- 400g Himbeeren
- evtl. Rahm

- 1 Dose Giolito Pesca Sorbetto
- 1 Dose Giolito Lampone Sorbetto

