

Rezept der Saison

Winter 2020

Coppa Nocissima

Zutaten pro Person:

- 2 Kugeln Giolito Gelato alla Noce
- 1 Kugel Giolito Gelato al Cioccolato al Latte

Orangencrème mit Kardamom:

- 1 dl Orangensaft
- 18g Reismehl
- ¼ TL Kardamom, frisch gemahlen
- 63g Magerquark
- 23g Orangenhonig
- ½ dl Vollrahm
- ¼ Orange abgeriebene Schale
- ¼ Orange filetiert

Zubereitung:

Für die Orangencrème mit Kardamom – Reismehl mit etwas kaltem Orangensaft anrühren, den restlichen Orangensaft aufkochen, das angerührte Reismehl und den gemahlene Kardamom in den aufgekochten Orangensaft einrühren, 5 min. leicht köcheln, danach kalt stellen. Das Quark, der steifgeschlagene Rahm, der Honig und die abgeriebene Orangenschale locker unterheben. Die Orangencrème mind. 1 Std. kaltstellen.

Danach auf jeden Teller zwei Kugeln Orangencrème (mit Eisschöpflöffel) portionieren, 2 Kugeln Giolito Gelato alla Noce und 1 Kugel Giolito Gelato al Cioccolato al Latte dazugeben. Nach Belieben kann das Dessert noch dekoriert werden.

Kalkulation für 1 Dessert

2 Kugeln Giolito alla Noce	CHF 2.00
1 Kugel Giolito alla Cioccolato al Latte	CHF 1.00
Orangensaft	CHF 0.20
Reismehl	CHF 0.10
Kardamom	CHF 0.80
Magerquark	CHF 0.20
Orangenhonig	CHF 0.35
Vollrahm	CHF 0.35
Orange	CHF 0.10
Total Kosten	CHF 5.10

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 10.50

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Dessert!

Einkaufszettel (4 Pers.)

- 0.4 L Orangensaft
- 72g Reismehl
- 2 TL Kardamom
- 252g Magerquark
- 92g Orangenhonig
- 2dl Vollrahm
- 1 Orange

- 1 Dose Giolito Gelato Noce
- 1 Dose Giolito Cioccolato al Latte

