



Rezept der Saison
 - Weihnachten 2016 -

Coppa di Natale

Zutaten pro Person:

- 1 Kugel Giolito alla Vaniglia Bianca
- 1 Kugel Giolito alla Cannella
- 1 Kugel Giolito al Arancio Sanguinello Sorbetto

- 1 Scheibe der Sternfrucht
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Tannenbaum aus dunkler Schokoladenkuvertüre hergestellt
- 1 Backpapier

Zubereitung:

Die dunkle Schokoladenkuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Geschmolzene Kuvertüre aus dem Wasserbad nehmen und in einen Spritzsack mit einer 1mm Lochtülle abfüllen. Auf dem Backpapier dressieren Sie jetzt einen Tannenbaum, welchen Sie dann trocknen lassen.

Die Kugel Giolito alla Vaniglia Bianca, Kugel Giolito alla Cannella und die Kugel Giolito Sorbetto all'arancio sanguinello auf einen Teller anrichten, mit einer Scheibe Sternfrucht und dem Schokotannenbaum dekorieren. Nach Belieben kann noch Rahm dazugegeben werden.

Kalkulation für 1 Dessert

1 Scheibe Sternfrucht	CHF 0.45
1 Schokotannenbaum	CHF 0.15
1 Kugel Vaniglia Bianca	CHF 1.00
1 Kugel Cannella	CHF 0.75
1 Kugel Arancio Sanguinello	CHF 1.00
Total Kosten	CHF 3.35

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 9.50

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Weihnachtsdessert!



+



+



+



+

