

Rezept der Saison

Winter 2016

Coppa Amaretti e Caffè

Zutaten pro Person:

2 Kugel Giolito al Caffè Barista
1 Kugel Giolito agli Amaretti

2 Medjool Datteln
3 EL Doppelrahm de la Gruyère

Zubereitung:

Die Crème de la Gruyère als Spiegel auf einen flachen Teller geben, danach die Medjool Datteln vierteln und damit den Spiegel garnieren.

Die zwei Kugeln Giolito al Caffè Barista und die Kugel Giolito agli Amaretti um den Crèmespiegel herum anrichten.

Kalkulation für 1 Dessert

2 Medjool Datteln	CHF 0.80
3 EL Doppelrahm de la Gruyère	CHF 1.05
1 Kugel Amaretti	CHF 0.85
2 Kugeln Caffè Barista	CHF 1.70
Total Kosten	CHF 4.40

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 9.50

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Dessert!



+



+



+

