AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	5 Min.	ganzjährig	international

FIOR DI LATTE MIT TONKA



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kein Kochrezept, aber eine gute Idee für ein schnelles Dessert: eine Kugel Fior di Latte mit etwas Abrieb der ursprünglich aus Venezuela stammenden Bohne. Das betörende Gewürz duftet nach Vanille und auch nach Rum und ist in Desserts, aber auch für andere Speisen vielfältig verwendbar.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8 Kugel	Fior di Latte	0.2 BohneTonka

ZUBEREITUNG

1. Teller kühl stellen. Glace ausstechen und auf den Teller geben.
2. Etwas Tonka mit einer Muskatreibe über die Glace reiben.

TIPP: Tonka enthält Cumarin, welches die Leber von empfindlichen Personen schädigen kann. Darum wird in Deutschland durch Fermentation der Gehalt an Cumarin reduziert.