



Vermicelle mit Meringue

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Zimt

500 g Vermicelle	(Marronipurée gefroren)
500 g Meringue	2 Stück pro Person
100 g Puderzucker	zum Marronipurée und Kirsch hinzufügen
500 g Vanilleglace	
7.0 dl Halbrahm	steifschlagen, Marronipuré sorgfältig unterziehen und 2h kühlstellen