Vermicelle mit Meringue

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 70 Personen

Gewürze: Zimt

3.5 kg Vermicelle	(Marronipurée gefroren)
3.5 kg Meringue	2 Stück pro Person
700 g Puderzucker	zum Marronipurée und Kirsch hinzufügen
3.5 kg Vanilleglace	
4.9 Liter Halbrahm	steifschlagen, Marronipuré sorgfältig unterziehen und 2h kühlstellen