

# Vermicelle mit Meringue

von Raymond Wiedmer

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Zimt

3 kg Vermicelle	(Marronipurée gefroren)
1.2 kg Meringue	2 Stück pro Person
3 kg Vanilleglace	
3 Liter Vollrahm	steifschlagen, Marronipuré sorgfältig unterziehen und 2h kühlstellen
1.2 kg Schokolade	