

Vermicelles-Törtli von Samuel Urech

Mengen für 10 Personen

Standardtörtchen Rezept unten

laktosefrei: ohne Rahm glutenfrei: ohne Törtchen

vegan: improvisieren, z.B. mit Früchten usw.

12 Stück Tortenboden (hell) kleine Tortenböden Mürbeteig fertig:

alternativ: Teig selber machen, Zutataten für 12 Stück unten

200 g Weissmehl 80 g Zucker 1/4 TL Salz

100 g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei

3 EL Haselnüsse, fein gehackt

50 g Meringue verbröselt
2.5 dl Rahm Schlagrahm

250 g Vermicelle z.B. TK, inkl. Vermicellpresse oder improvisierter Alternative

Törtli mit Meringue, Schlagrahm und Vermicelle anrichten 12 Stück für 10 Personen (ev. noch ein paar Reserve-Törtli) bei Bedarf noch mit Fruchtsalat etc. ergänzen