



BeO-Kochtipp

Vermicelles

Zutaten für 8 Portionen

- 4.5 dl Milch
- 1 kg geschälte Kastanien
- 3 dl Wasser
- 6 EL Zucker
- ½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
- 2 EL Kirsch
- 4 – 8 Meringues
- 2 dl Rahm, stief geschlagen

Zubereitung

Milch aufkochen. Geschälte Kastanien beifügen und auf kleiner Stufe kochen. Masse fein pürieren und auskühlen lassen. Wasser, Zucker, Vanillemark ca. 15 Minuten einkochen, bis die Masse sirupartig ist.

Heissen Sirup zum Kastanienpüree geben und gut mischen. Nach Belieben Kirsch darunterühren. Die Masse soll weich und streichfähig sein.

Kastanienpüree durch die Vermicelles-Presse oder durch das Passevite direkt auf die Meringues dressieren.

Mit Rahm und Früchten garnieren und servieren

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk