

# Vermicelle mit Meringue

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Zimt

|                    |  |
|--------------------|--|
| 500 g Vermicelle   | (Marronipurée gefroren)  |
| 200 g Meringue     | 2 Stück pro Person   |
| 500 g Vanilleglace |  |
| 5.0 dl Vollrahm    | steifschlagen, Marronipuré sorgfältig unterziehen und 2h kühlstellen |
| 200 g Schokolade   |  |