

# 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	