

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, Zutaten für 12 Stück unten
	200 g Weissmehl 80 g Zucker ¼ 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