

Vermicelles-Törtli von Samuel Urech

Mengen für 40 Personen

Standardtörtchen Rezept unten

laktosefrei: ohne Rahm

glutenfrei: ohne Törtchen

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

48 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

200 g Meringue verbröselt

1.0 Liter Rahm Schlagrahm

1.0 kg 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