



Vermicelles - Crème mit Baileys

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1,5 dl	Vollrahm	steif schlagen und mit
150 g	Marronipüree	und
3 EL	Baileys	und
1 EL	Vanillezucker	vorsichtig mixen
2	Meringes	zerbröckeln und in 4 Gläser füllen Vermicelle Crème darauf schichten
100 g	Marronipüree	durch die Vermicelles-Presse drücken und in die Gläser verteilen
1 dl	Vollrahm	steif schlagen und garnieren