

Vermicelles «Nesselrode» 4 Personen

glutenfrei

440 g Premium-Marroni- Pürée vom Volg (marroni.ch)
50 g Meringue-Schalen
40 g gebrannte Mandeln
200 g Mövenpick-Glace "Fior di Latte"

Marroni-Püree mit 2 EL Kirsch
verrühren, mit einer Vermicellespresse auf Teller oder Glas
spritzen.

Meringue-Schalen grob zerbröckeln,
Mandeln grob hacken. Aus der Glace Kugeln formen,
Mit Meringues und Mandeln verzieren.