



Vermicelle Tartelette mit Kirschcreme

Eine exklusive HUG Dessert -Idee

Rezept für ca. 10 Dessert 6 cm

Zutaten

10 Stk	HUG Desserttartelettes 6 cm
4 dl	Schlagrahm
60 g	Meringuebrösel
30 g	Kondensmilch gesüsst
15 g	Kirsch
1 Blatt	Gelatine
400 g	Vermicelle pureé



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen mit Kondensmilch und Kirsch mischen und unter die zu mittlerer Konsistenz geschlagenen Schlagsahne begeben. Hälfte der Sahne in die vorbereiteten Tarteletten füllen Meringuebrösel auflegen und anschliessend wieder mit Sahne abdecken. Die zu plastischer Konsistenz gerührte Vermicellemasse mittels Vermicellpresse/Tülle aufdressieren und kühlstellen.

Serviervorschlag:

Mit leicht gebundener Hollundersauce auf einem Teller anrichten und ausgarnieren.

