

Vermicelles «Nesselrode»

🕒 10 Min.  glutenfrei

1 Bio-Orange	Von der Orange die Schale abreiben, beiseite stellen, Saft auspressen. Marroni-Püree mit 2 EL Orangensaft verrühren, mit einer Vermicellespresse auf Teller spritzen. Orangenschale mit dem restlichen Orangensaft mischen. Meringue-Schalen grob zerbröckeln, Mandeln grob hacken. Aus der Glace Kugeln formen, auf die Teller verteilen, wenig Orangensaft darüberträufeln. Mit Meringues und Mandeln verzieren.
440 g tiefgekühltes Marroni-Püree , aufgetaut	
50 g Meringue-Schalen	
40 g gebrannte Mandeln	
200 g Glace (z. B. Fior di Latte)	

Portion (¼): 419 kcal, F 8 g, Kh 77 g, E 6 g



TIPP

Variante

Statt Orangensaft Kirsch verwenden.