Vermicelli

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 Grand vanaf 2022

Vermicelli zijn het Zwitserse herfstdessert. De retro-klassieker kan worden geserveerd met meringues en slagroom of als "Coup Nesselrode" met ijs. Fijne kastanjepuree met ruwe suiker en vanille.

Vermicelli

500 g diepgevroren, gepelde kastanjes, ontdooid, grof gehakt

100 ml melk

100 ml Room

150 g Ruwe suiker

1 Vanillestokje, opengesneden, merg afgeschraapt

2 TL Kirsch, naar smaak

Serveren

2 Meringues of 12 kleine meringues

250 ml Room, stijf geklopt

Vermicelli

De oven door te stomen voorverwarmen op 100 °C. De kastanjes in de vorm schikken, de melk en alle ingrediënten inclusief vanillezaad mengen en over de kastanjes gieten. De vorm op een rooster in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 25 minuten laten garen. De kastanjes en de vloeistof in een maatbeker gieten, fijn pureren, naar smaak met Kirsch op smaak brengen en laten afkoelen.

Ovenruimte tot 100 °C op Steaming (voor)verwarmen

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

Serveren

De vermicelli-massa door een vermicelli-pers of een groentenmolen direct in schoteltjes persen, met meringue en slagroom serveren.

Tips

De ingemaakte kersen op de vermicelli verdelen.

Accessoires

Ovenvaste vorm met een inhoud van ca. 2 l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025