



Vermicelles (Kestane pürelİ İsviçre tatlısı)

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
25 Dak.

4
CombiSteamer V6000 Grand
2022 itibarıyla

Vermicelles, İsviçre'nin sonbahar tatlısıdır. Retro klasik olan bu tatlı, beze ve krema ile veya dondurma ile "Coup Nesselrode" olarak servis edilebilir. Ham şeker ve vanilya ile ince kestane püresi.

Vermicelles (Kestane pürelİ İsviçre tatlısı)

500 g dondurulmuş, soyulmuş kestaneler, çözülmüş, kaba doğranmış

100 ml Süt

100 ml Krema

150 g Ham şeker

1 vanilya çekirdeği, boyuna ikiye bölünmüş, tohumları sıyrılmış

2 çk Kiraz, isteğe göre

Servis

2 Beze veya 12 adet küçük
beze

250 ml Krema, sert çırpılmış

Vermicelles (Kestane pürelİ İsviçre tatlısı)

Fırını Sıcak hava modunda 100 °C'ye önceden ısıtın. Kestaneleri tencereye alın, sütü ve vanilya çekirdeği dahil diğer tüm malzemeleri karıştırın ve kestanelerin üzerine dökün. Kabı önceden ısıtılmış fırındaki tel ızgaranın üzerine yerleştirin ve yaklaşık 25 dakika pişirin. Kestaneleri ve suyu bir ölçü kabına koyup püre haline getirin, isterseniz kiraz likörü ile tatlandırın ve soğumaya bırakın.

Pişirme bölgesini Buğulama ile 100° C'ye kadar (önceden) ısıtınız





Piřirilecek yemeęi koyun

Buğulama esnasında 100 25 Dak. °C

Servis

Vermicelles karışımını Vermicelles presi veya passe-vite (süzgeç) ile doğrudan kaselere dökün ve beze ve krema ile servis edin.

İpuçları

Üzerine konserve kirazları yayın.

Aksesuar

yaklaşık 2 l hacimli fırın kalıbı

Izgara teli

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 04.08.2025

