Dominique kocht

Vermicelles mit Meringue

Dominique Herter, Zollikon: «Als ich dieses Herbstdessert erstmals serviert habe, sind bei unseren Gästen und uns alle Dämme gebrochen: wir haben uns – pardon - vollgefressen. So gut ist es.»

Zutaten	Zubereitung
100 g schwarze Schokolade 8 bis 12 kleine Meringueschalen 6 bis 8 dl Rahm 500 g Vermicelles-Block Kirsch nach Belieben	<ol style="list-style-type: none">1. Die Schokolade in einer Pfanne schmelzen.2. Backblech mit Backtrennpapier belegen. Die flüssige Schokolade in einen Spritzsack füllen und kleine Figuren (siehe Bild) auf dem Papier kreieren. Zum Abkühlen in den Eisschrank legen.3. 4 Meringue-Schalen auf den Boden einer Schüssel legen. Den Rahm steif schlagen.4. Vermicelles in eine Vermicelles-Pressen füllen und gleichmässig auf den Meringue-Schalen verteilen.5. Den geschlagenen Rahm in einen Spritzsack füllen und auf den Vermicelles verteilen. Etwas Kirsch darüber träufeln.6. Die nächsten 4 Meringue-Schalen auf den Rahm legen und erneut gepresstes Vermicelles darauf verteilen.7. Den Rest des Rahms in einen Spritzsack füllen und kunstvoll darauf verteilen. Noch ein wenig Kirsch dazugeben.8. Die Schüssel für 3 bis 4 Stunden in den Eisschrank stellen.9. Vor dem Servieren die Schokoladen-Kreationen auf dem Rahm verteilen.