



# Rahmglace mit Vermicelles

👤 4 ⌚ ca. 60 min



## Zubereitung

1. Für die Vermicelles die Milch in eine Pfanne geben und aufkochen. Die geschälten Kastanien beifügen und auf kleiner Stufe ca. 40-50 min kochen (vorgekochte und tiefgekühlte Kastanien müssen nur 10-20 min gekocht werden). Die Masse fein pürieren und auskühlen lassen.
2. Das Wasser mit dem Zucker und dem Vanillemark ca. 15 min einkochen, bis die Masse sirupartig ist. Den heissen Sirup zum Kastanienpüree geben und gut mischen. Die Masse soll weich und streichfähig sein.
3. FRISCO Vanille Rahmglace in Scheiben schneiden und je zwei Scheiben auf einem Teller anrichten. Dann das Kastanienpüree durch die Vermicelles-Presse oder durch das Passevite direkt auf die Glace dressieren.
4. Mit Rahm, den glasierten Kastanien und den Johannisbeeren garnieren und sofort servieren.

**Tipp:** Die Kastanienmasse kann am Vortag zubereitet werden, sollte bis zur Verwendung jedoch gekühlt sein.  
Für die schnellere Variante erhält man im Handel auch gute Vermicelles aus der Tube oder in Blockformat.

## Zutaten

- 1 Block FRISCO Vanille Rahmglace
- 4,5 dl Milch
- 600 g geschälte Kastanien
- 3 dl Wasser
- 6 EL Zucker
- ½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
- 200 ml Vollrahm, geschlagen
- Glasierte Kastanien zum Dekorieren
- Johannisbeeren zum Dekorieren
- Vermicelles-Presse oder Passe-vite

