

Vermicelles (*aus der Schweiz*)

1 kg Kastanien	schälen (ca. 600g geschälte).
450ml Sojamilch	aufkochen und die Kastanien dazugeben. Bei kleiner Stufe 40-50 Minuten kochen (<i>TK-Kastanien 10-20 Minuten</i>). Die Masse fein pürieren und auskühlen lassen.
½ Vanillestange	auskratzen.
150ml Wasser	mit
8 EL Zucker	und dem Vanillemark ca. 15 Minuten einkochen, bis die Masse sirupartig ist. Den heißen Sirup zum Kastanienpüree geben und zu einer streichfähigen Masse vermischen.
	Das Kastanienpüree durch eine Vermicelles-Presse auf einen Teller dressieren, mit
Veganer Schlagsahne	garnieren und sofort servieren.

Ergibt: 4-5 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 1 Stunde