



## Evo Vermicelles Mousse

### Das Dessert.

#### Zutaten:

- 1 Beutel Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver
- 3 dl Milch
- 150 g Vermicelles
- 2-3cl Kirsch
- 2.5 dl Rahm

#### Zubereitung:

1. Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver mit der kalten Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
3. Vermicelles und Kirsch darunter ziehen und gut vermengen.
4. Rahm steif schlagen
5. Den Rahm unter die kalte, jedoch noch flüssige Crème ziehen, bis es eine geschmeidige Crème ist.
6. Die Evo Vermicelles Mousse mindestens 3-4 Stunden kalt stellen.