

Vanilleglacé mit Trüffeln

(Rezept von Martin Nydegger, Präsident der Schweizerischen Trüffelvereinigung)

Zutaten (für 4-6 Personen)

600 g Vanilleglacé (gekauft oder selber gemacht)
50 g Burgundertrüffeln, fein gehackt oder geraffelt
4-6 Meringeschalen
Frische Beeren nach Belieben

Zubereitung

Vanilleglacé auftauen lassen. Die gehackte oder geraffelten Trüffelstückchen untermischen und wieder einfrieren. Ein paar Tage warten.

Die Trüffel-Vanilleglacé auf Tellern anrichten, je eine Meringeschale daraufsetzen und mit frischen Beeren garnieren.
