

## Trüffel - Mous - Hell

Zutaten für: 1 Rezept

450	Gramm	Weisse Kuvertuere
150	Gramm	Nougat
1/4	Ltr.	V - Milch
4	Stücke	Eigelb
40	ml	Cointreau
40	ml	Pernod
8	Stücke	Eiweiss
80	Gramm	Zucker
500	Gramm	Geschl.Sahne

### *FÜR DIE TRÜEFFEL-RASPEL*

---

250	Gramm	Mandel - Nougat
75	Gramm	Flüssige Kuvertuere weis
125	Gramm	Zucker
25	ml	Rum

### Anleitung:

Achtung Grosse Menge !

Kuvertüren klein schneiden, Milch erhitzen mit Eigelb zu Rose aufschlagen. Nun die Kuvertüre mit dem Nougat zugeben und so lange rühren bis alles sich aufgelöst hat. Den Alkohol hinzu, Eiweiss zu Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben. Nun noch die nicht zu fest geschlagene Sahne zugeben und in Behälter abfüllen, wie Schüsseln, Gläser ect.

T R Ü E F F E L R A S P E L : Nougat und flüssige Kuvertuere vermischen, dann mit den Restlichen Zutaten vermischen und durch ein Korintensieb auf ein kaltes Backofenblech drücken und kalt stellen.