Die Leichtigkeit des Délice à la Truffe blanche d'Alba garniert mit Seeigel

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 1 Délice à la Truffe blanche d'Alba
- 15 cl Sahne 30 % Fett mind.
- 20 Streifen Seeigelkoralle
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Käse in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme verarbeiten.
2. Gleichzeitig die kalte Sahne zu einer cremigen Konsistenz schlagen.
3. Die Hälfte der Seeigelkorallen fein hacken und unter die Schlagsahne heben, dann die Käsecreme unterheben. Kalt stellen.

4. Vor dem Servieren die Masse in einen Spritzbeutel mit einer gerillten Spitze füllen.
5. Die kleinen Behälter füllen und mit der restlichen Koralle bestreuen. Gekühlt zum Aperitif servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept kann die Koralle durch Räucherlachs oder anderen Fischrogen ersetzt werden.