

# Tartufi-Crème



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis und mit den Eiern in einer Pfanne unter Rühren aufkochen.

Beim Siedepunkt und sobald die Tartufi sich aufgelöst haben, Pfanne vom Herd nehmen und Crème in eine Schüssel umfüllen.

Damit sich beim Auskühlen keine Haut bildet, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Crème legen, danach 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren auf vier Gläser verteilen, mit Kakao-pulver bestäuben und mit je einem Tartufo ausgarnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

150 g Tartufi dolci aus  
der ★★★delicatessa

6 dl Milch

1 EL Zucker

2 Eier

Wenig Kakaopulver zum  
Bestäuben

4 Tartufi dolci zum Ausgarnieren