**Crème Brûlée vom Périgord-Trüffel**

300 ml Sahne

100 ml Milch

65 g Zucker

2 Stk. Eigelb

1 Stk. Ei

40 g Trüffel Brunoise

30 ml Trüffeljus

* Sahne und Milch zusammen erwärmen und Zucker darin auflösen
* Eigelb und Ei glatt rühren, Sahne-Milch-Mischung daraufleeren
* Abseihen und gewürfelten Trüffel in Butter anschwitzen und mit Trüffeljus ablöschen
* Unter die Ei-Sahne geben und mit Salz abschmecken
* In Förmchen füllen, bei 120°C im Wasserbad pochieren
* Fertig wenn Masse stockt
* Vor dem Servieren mit braunen Zucker bestreuen und karamellisieren

Serviertipp: mit Gänsestopfleberpraline und Rosmarinbrioche