**Parmezaancrème met truffelgelei**

0,5 l room
125 g parmezaan
100 g truffeljus

40 g [kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
1 blad gelatine
volkorenbrood

**Truffelgelei.** Warm het truffelsap op met de [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en geweekte gelatine. Laat dit even afkoelen.

**Parmezaancrème.** Warm de room op met de geraspte Parmezaan en een geweekt blaadje geweekte gelatine. Mix en giet de substantie in glaasjes.

Schep de truffelgelei in de glaasjes op de Parmezaan. Laat de glaasjes opstijven in de frigo.