



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **120 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kohári Éva

DUNAHULLÁM SZELET GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

A Dunahullám egy igazi, tradicionális magyar sütemény. A nevét arról kapta, ahogy a barna és a sárga rétegek találkoznak, hullámra emlékeztető rajzolatot adnak. Roppant mutatós, kiadós és igazán egyszerű az elkészítése. Készíthetjük friss cseresznyével, meggyel vagy akár befőttel is. Ehhez a mennyiséghez egy kb. 20x25 cm-es tepsit használjunk.

HOZZÁVALÓK A TÉSztÁHOZ

4 db Auchan tojás
200 g kristálycukor
200 g szobahőmérsékletű Auchan margarin
12 g vaníliás cukor
1 csipet só

6 g sütőpor
1 db citrom
220 g Auchan bio rizsliszt
1 púpos evőkanál holland kakaó
400 g magozott cseresznye

HOZZÁVALÓK A

KRÉMHEZ

80 g vaníliás pudinfpor
12 g vaníliás cukor
400 g Auchan bio rizsital
2 db Auchan "M-es" méretű tojás

100 g kristálycukor
150 g Auchan margarin

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

110 g növényi tejszín
100 g glutén- és tejmentes étcsokoládé

ALLERGÉNEK

- 1 A tésztához válasszuk szét a tojásokat, a fehérjét verjük kemény habbá. A cukrot habosítsuk fel a margarinnal, adjuk hozzá a tojások sárgáját, a citrom reszelt héját és fél citrom levét. A lisztet keverjük össze a sütőporral és adjuk a sárga masszához. Ehhez keverjük óvatosan, több részletben a tojáshabot.
- 2 Egy kb. 20x25 cm-es tepsit béleljünk ki sütőpapírral, és simítsuk bele a tészta felét. A másik feléhez keverjük hozzá a kakaóport, és kenjük a fehér alagra.
- 3 A megmosott, magozott cseresznyét szórjuk a tetejére, és 180 fokra előmelegített sütőben 35-40 perc alatt süssük készre.
- 4 A krémhez a pudinfport, a cukrokat és a tojások sárgáját keverjük csomómentesre a tejjel, főzzünk sűrű pudingot, majd hűtsük le.
- 5 A margarint keverjük habosra, majd habosítsuk tovább a lehűtött pudinggal.
- 6 A krémet simítsuk el a piskóta tetején, és tegyük a hűtőbe legalább 1 órára.

A tetejére készítsünk egy ganachet: a tejszínt forraljuk fel, a főzőlapról levéve keverjük el benne az étcsokoládét. Ezt

7

kenjük a krém tetejére, és tegyük vissza dermedésig a hűtőbe.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

