



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **60 perc**



Elkészítés: **45 perc**



**Kohári Éva**

## EPRES GALETTE GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

A galette nem más, mint egy fantasztikus francia pite. A tésztája egy egyszerű linzer alap, a töltelék pedig kedvünk szerint variálhatjuk a kedvenc gyümölcsseinkkel, de a tésztából a cukrot kihagyva készíthetünk sós verziót is. Tálalhatjuk hidegen és melegen egyaránt, önmagában vagy a kedvenc fagyaltunkkal.

### HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

300 g Schär bread mix  
liszt  
160 g Auchan  
margarin

60 g porcukor  
1 db "M-es" méretű  
Auchan tojássárgája  
75 g jéghideg víz

### HOZZÁVALÓK A TÖLTÉLEKHEZ

500 g eper

2 evőkanál Auchan  
szamócadzsem  
1 evőkanál vaníliás  
pudingpor  
2 evőkanál Auchan  
nádcukor

### HOZZÁVALÓK A

### TETEJÉRE

1 db "M-es" méretű  
Auchan tojás  
ízlés szerint szeletelt  
Auchan mandula

### ALLERGÉNEK

- 1 A tésztához a lisztet és a porcukrot keverjük össze egy keverőtálban, és morzsoljuk el a margarinnal. Adjuk hozzá a tojássárgáját, a vizet és gyors mozdulatokkal gyúrunk egynemű, rugalmas tésztát. Csomagoljuk folpackba, és tegyük a hűtőbe, amíg előkészítjük a töltelékét.
- 2 Az epret mossuk meg alaposan, vágjuk le a szárát és szeleteljük vékonyan, majd hintsük meg vaníliás pudinggal.
- 3 A tésztát egy sütőpapíron nyújtjuk kb. 3 mm vastagra, kör alakúra.
- 4 A tetejét kenjük meg vékonyan lekvárral úgy, hogy a szélén 2-3 cm-es sáv maradjon ki. Ezt fogjuk ráhajtani. A lekvár tetejére halmozzuk a szeletelt epret.
- 5 A tészta szélét hajtsuk az epres töltelékre, kenjük le felvert tojással és szórjuk meg szeletelt mandulával. Az eperre szórjunk barnacukrot. A sütőpapír segítségével emeljük a pitét egy tepsibe.
- 6 180 fokra előmelegített sütőben kb. 40 perc alatt süssük készre.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

