Tálalás: **6 főre**

Előkészítés: **45 perc**

Elkészítés:

Kohári Éva

EPRES KRÉMTÚRÓ GLUTÉNMENTESEN

Ha nincs kedvünk bekapcsolni a sütőt, de valami igazán frissítő, finom desszertre vágyunk, készítsünk házi, vaníliás krémtúrót epres szósszal. Az eper helyett használhatunk egyéb friss vagy akár fagyasztott gyümölcsöt is. Szerintem mennyei málnával és piros bogyós gyümölcsökkel egyaránt.

HOZZÁVALÓK A KRÉMTÚRÓHOZ

250 g Auchan túró
200 g Auchan görög joghurt
300 g Auchan 2,8%-os tej
40 g vaníliás pudingpor
1 csomag Auchan vaníliás cukor
3 evőkanál kristálycukor
1 evőkanál porcukor
fél db citrom reszelt héja

HOZZÁVALÓK AZ EPERSZÓSZHOZ

320 g eper
1 evőkanál cukor
1 csomag Auchan zselatin

ALLERGÉNEK

1. A krémtúróhoz a vaníliás pudingból, kristálycukorból és a tejből főzzünk sűrű pudingot, majd hűtsük le.
2. A túrót törjük össze villával, adjuk hozzá a joghurtot, a porcukrot, a hideg pudingot és a citrom reszelt héját, ezután botmixer segítségével turmixoljuk simává.
3. Az epret mossuk meg, vágjuk össze és tegyük egy lábosba. Főzzük kb. 10 percet, ha szükséges, egy kevés vizet tegyünk hozzá. Kb. 8 perc után keverjük hozzá a cukrot. A főzőlapról levéve keverjük bele a zselatint, és botmixerrel pürésítsük.
4. 6 kistál aljába osszuk el az epres öntetet, és tegyük a hűtőbe fél órára.
5. Merjünk a tetejére krémtúrót, majd díszítsük eperrel.

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

Auchan