



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **sütés nélkül**



Havas Dóra

EPRES POHÁRKRÉM

Egy hihetetlen gyorsan elkészíthető, ínycsiklandó epres pohárkrém recept, mely tényleg sitty-sutty kész van, kevés hozzávalóból készül, a végeredmény viszont garantáltan fenomenális! Vigyázzatok, gyorsan el fog fogyni!

HOZZÁVALÓK

40 dkg eper

1 tk frissen facsart

citromlé

2 evőkanál barna

cukor

1 tk vaníliakivonat (

vagy fél vaníliarúd

kikapart magja)

10 dkg fehér csokoládé

1 dl tejszín

250 dkg mascarpone

ALLERGÉNEK

- 1 Az epret megmossuk, kicsumázzuk és a felét felszeleteljük.
- 2 Egy hőálló tálba tesszük a citromlével, vaníliával és a cukorral, összekeverjük. 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt sziruposra sűtjük. Kivesszük és hagyjuk kihűlni.
- 3 A tejszínt forráspontig melegítjük, majd a feldarabolt csokoládéra öntjük és addig keverjük, amíg a csokoládé felolvad. Hagyjuk kihűlni. A csokoládés tejszínt a mascarponehoz adjuk, majd habosra keverjük habverővel, adunk hozzá egy kevés vaníliát is.
- 4 2 pohárba friss epreszeleteket teszünk, majd felváltva rétegezzük a sült epret és a fehér csokoládés krémet.



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



Auchan