

GLUTÉN- ÉS TEJMENTES ÉDES TÖLCSÉR CSOKOLÁDÉ- ÉS CITROMFAGYIVAL

A legtöbb embernek teljesen természetes dolog, hogy mikor az utcán sétálva megkívánja a fagyit, megáll az első útjába eső fagyizó előtt, és elnyalogat pár gombócot a fincsi tölcsérből. Sára lányom éveken keresztül nem evett tölcsért, de erre az otthon készült, gluténmentes verzióra azt mondta, hogy pontosan ugyanolyan, mint amilyen az emlékeiben él. Természetesen nem hagytuk üresen a tölcséreket, így készítettem hozzá kétféle fagyit. Sárának a csokis, nekem pedig a citromos lett a nagy favorit.

HOZZÁVALÓK A TÖLCSÉRHEZ

120 g szobahőmérsékletű Auchan margarin
200 g Auchan porcukor
2 db „M-es” méretű Auchan tojás
20 g Auchan méz
250 g It's us universal mix liszt
140 g növényi tejszín
160 g víz

HOZZÁVALÓK A CITROMFAGYIHOZ

250 g kókusz alapú joghurt
250 g növényi tejszín
50 g porcukor
1 db citrom leve és reszelt héja

HOZZÁVALÓK A CSOKOLÁDÉFAGYIHOZ

3 db „M-es” méretű Auchan tojás
150 g cukor
2 evőkanál holland kakaó
100 g glutén- és tejmentes étcsokoládé
300 g növényi tejszín

ALLERGÉNEK

1. A tölcsérhez a lágy margarint kézi habverő segítségével keverjük össze a porcukorral, majd dolgozzuk bele a tojásokat és a mézet.
2. Keverjük hozzá a lisztet és lazítsuk a tejszínnel, vízzel.
3. Az ostyasütőt forrósítsuk fel, és a csomómentes masszabából tegyünk bele egy csapott evőkanálnyit. Óvatosan nyomjuk rá az ostyasütő tetejét, és süssük aranybarnára. Mivel minden gép másként süt, ezért a színét figyeljük. Az ostyasütő gépek mérete is gyártók szerint változhat, ezért előfordul, hogy kevesebb, illetve több massza kell bele. Nekem így hatalmas tölcsérek lettek.
4. A megsült ostyát rögtön csavarjuk fel a fagyitölcsérformára. Ha nincs ilyen formánk, akkor alufóliából készítsünk. Mivel az ostya nagyon forró, ezért vigyázzunk a kezünkre, mert könnyű megégetni. A feltekert ostya végét nyomkodjuk össze, így nem folyik ki a fagyi az alján.
5. Pár másodpercig tartsuk a tölcsért a formán, amíg meg nem keményedik.

6. A citromos fagyihoz verjük kemény habbá a tejszínt, keverjük össze a porcukrot a joghurttal és a citrom levével, reszelt héjával, végül az egészet óvatosan keverjük össze egy tálban. Töltsük a krémet egy műanyag dobozba, és tegyük a fagyasztóba. Érdemes fagyasztás közben párszor átkeverni, így a kész fagyinak jobb lesz az állaga. Kb. 6 óra után fogyasztható.

7. A csokifagyihoz a tojásokat keverjük össze lazán a cukorral és a kakaóporral egy lábosban, majd tegyük vízgőz fölé, és folyamatosan kevergetve főzzük a vízgőz felett 10 percet. Az étcsokoládét törjük össze, keverjük a tojásos masszához.

8. A vízgőzről levéve hűtsük a csokis krémet pár percet, öntsük hozzá a tejszínt, majd hűtsük le. Amikor lehűlt, pár percig habosítsuk keverőgéppel.

9. Tegyük a fagyialapot egy műanyag dobozba, és fagyasszuk ugyanúgy, mint a citromosat.

10. A fagyikat a fagyasztóból kivéve pár perc után tálalhatjuk a tölcsérbe.

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