



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kohári Éva

GLUTÉNMENTES MOGYORÓKRÉMES, MASCARPONE TORTA

Ha bármilyen kekszünk megmarad, legyen ez bolti vagy saját sütésű, soha ne dobjuk ki, mert rengeteg desszert alapja lehet. A kekszetek gyűjtjük össze egy fém dobozba, így sokáig el tudjuk tartani. A keksz alapja lehet golyó formájú süteményeknek. Ezek lehetnek kókuszosak, lekváros-diós (zserbó) ízűek, kakaósak, mascarpone vagy puding ízűek. Rengeteg sütés nélküli torta alapját is a kekszek adják. Én most egy magyorkrémes, mascarpones verziót hoztam a maradék keksz felhasználásához. Akinek nincs éppen maradék keksze, süssön pár darabot pillanatok alatt a megadott recept alapján.

HOZZÁVALÓK A KEKSZHEZ

150 g t's us miklos universal mix liszt
30 g Auchan porcukor

50 g Auchan margarin
1 db M-es méretű tojássárgája
50 g hideg víz

HOZZÁVALÓK A

KEKSZES ALAPHOZ

220 g keksz
60 g Auchan vaj
30 g Auchan méz

HOZZÁVALÓK A KRÉMHEZ

500 g Auchan

mascarpone
150 g Auchan magyorkrém
100 g étcsokoládé
100 g tejszín

ALLERGÉNEK

- 1 A kekszhez a margarint morzsoljuk el a liszttel és a porcukorral. Adjuk hozzá a tojássárgáját, a vizet és gyúrjunk rugalmas tésztát.
- 2 A tésztát rizsliszttel megszórt felületen nyújtjuk kb. 2 mm vastag téglalappá. A tetejét villával szurkáljuk meg, majd derelyevágó segítségével szeleteljük. Ha darált kekszet készítünk csak belőle, akkor akár egyben is megsüthetjük a kinyújtott lapot.
- 3 190 fokra előmelegített sütőben kb. 12. perc alatt süssük készre.
- 4 Tegyük a kihűlt kekszet késés aprítóba és daráljuk meg. Tegyük az aprítóba a keksz morzsára a vajat és a mézet, majd kapcsoljuk be az aprítót. Pillanatok alatt összeáll a tészta így. Természetesen kézzel is összegyúrhatjuk.
- 5 Egy 16-18 cm-es tortaforma aljába nyomkodjuk egyenletesen a kekszes alapot.
- 6 A krémhez az étcsokoládét vízgőz felett olvasszuk fel.

7

Tegyük egy keverőtálba a mascarponet, a mogyorókrémet, az étcsokoládét, a tejszínt és keverjük habosra.

8

Simítsuk a krémet a kekszes alapra és tegyük a hűtőbe egy éjszakára.

9

A tetejét megszórhatjuk ízlés szerint cukrozatlan kakaóporral és díszíthetjük gyümölcsökkel.



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

