



Tálalás: **8 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **15-20 perc**



Répási Eszter



GYÜMÖLCSTORTA

A gyümölcstorta egy olyan desszert, amely sok gyümölcsöt és tejet tartalmaz, ezáltal alkalmanként beilleszthető az egészséges táplálkozásba.

A PUDINGHOZ (HÁZI)

4 dl 1,5%-os tej
3 ek stevia
fél db rúd vanília
kikapart magja

3 db tojássárgája
2 ek vaj
2 ek tojássárgája
A TETEJÉRE
150 g idény gyümölcs
1 csomag tortaszalé

HOZZÁVALÓK

A piskótahoz:
5 db tojás
5 ek langyos víz
75 g finomliszt
125 g rozsliszt

120 g eritrit
1 csomag sütőpor
ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojást tartalmaz

- 1 A tojások sárgáját habosra keverjük az eritrittel.
- 2 Hozzákeverjük a sütőporral elkevert lisztet és a meleg vizet.
- 3 Óvatosan beleforgatjuk a felvert tojásfehérje habot.
- 4 Egy margarinnal kikent, kilisztezett tortaformába öntjük és 170°C-on aranybarnára sütjük.
- 5 A pudingport elkeverjük az eritrittel és egy kevés tejjel.
- 6 A maradék tejet felforraljuk, majd hozzáöntjük a tejjel elkevert pudingport, és sűrűre főzzük.
- 7 A pudingot a piskóta tetejére öntjük és egy kicsit hűlni hagyjuk.
- 8 A tetejét gyümölccsel díszítjük, végül pedig ráöntjük az elkészített tortaszalét.
- 9 Hűtőbe tesszük, hogy megdermedjen rajta a tortaszalé.



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

