Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **15 perc**

**Havas Dóra**

# JOGHURTOS EPERLEVES

A meleg nyári napokon a friss epernél már csak az jobb, ha készítesz belőle egy hideg, joghurts eperkrémlevest. Most megmutatjuk, hogyan csináld, hogy ne csak magadat, de a körülötted levőket is megörvendeztesd ezzel az egyszerű finomsággal, ami egy gombóc vaníliafagyi kíséretében ölti fel legigazibb és leghűsítőbb formáját.

## HOZZÁVALÓK

1 kg eper
4 evőkanál
világosbarna nádcukor
½ bio citrom reszelt héja
35 dkg joghurt
1 db tojássárgája
½ evőkanál kukoricaliszt

**ALLERGÉN**

tojás

**ALLERGÉNEK**

Laktózt tartalmaz

1. A tojássárgáját elkeverjük a liszttel, majd hozzáadjuk a joghurtot és simára keverjük.
2. Közepes lábosba fetesszük főni a megtisztított eper felét a cukorral és a citromhéjjal.
3. Amikor a gyümölcs puha, az egészet selymesre turmixoljuk. Hozzákadjuk a joghurtos keveréket és forráspontig hevítjük, majd lehúzzuk a tűzről, hagyjuk langyosra hűlni és összeturmixoljuk a maradék friss eperrel.
4. Hidegen tálaljuk.

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

Auchan