


# MASCARPONE-S GESZTENYÉS POHÁRKRÉM ERDEI GYÜMÖLCSÖKKKEL

Egy pohár karácsonyi csoda. Ezt a receptet egyszerre ajánljuk kezdőknek és haladóknak, hiszen nemcsak garantáltan mennyei desszert lesz belőle, de könnyen alakítható, variálható különböző gyümölcsökkel, ízekkel. Tipp: ha a karácsonyi menübe már nem fér bele, tálald szilveszterkor, díszítésként pedig állíts csillagszórót a krémbe!

## HOZZÁVALÓK

1 csomag 100% natúr gesztenye
1 doboz Auchan mascarpone
1 nagy doboz Auchan görög joghurt
vanília
kevés méz
fagyasztott bogyós gyümölcsök: málna, szeder, áfonya, ribizli

**ALLERGÉNEK**

1. Mascarponét, görög joghurtot, vaníliát és mézet aprítóban krémesítünk.
2. Az előre kiolvasztott gesztenyepürét a maradék mascarponéval és egy kevés mézzel elkeverük.
3. Egy pohárba helyezzük a rétegeket: gesztenyekrém, mascarponekrém, erdei gyümölcsök, gesztenyekrém, mascarpone és végül megint a gyümölcsök

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

Auchan