



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **40 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kohári Éva

SÖMLŐI GLUTÉNMENTES POHÁRDESSZERT

A legmenőbb torta a családkban a sömlői torta. Ehhez 3 db piskótát sütök: egy simát, egy kakaósat és egy diósat. A piskótákat egy sűrű, rumaromás cukorsziruppal locsolom meg, majd kapnak egy csökiöntetet és végül rengeteg vaníliás krémmel állítom össze. Ez a pohárdesszert egy egyszerű változata ennek a tortának. A háromféle piskóta helyett egyetlen sima piskóta elég hozzá, de ha van maradék piskótánk, használjuk fel azt nyugodtan. A darált dió helyettesíti a diós piskótát, a cukorszirup és a csokoládé öntet pedig ugyanúgy belekerül a rétegek közé.

HOZZÁVALÓK A PISKÓTÁHOZ

3 db „M-es” méretű Auchan tojás
3 evőkanál cukor
3 evőkanál Auchan bio rizsliszt

HOZZÁVALÓK A KRÉMHEZ

500 ml Auchan bio rizsital
2 csomag gluténmentes vaníliás puding
2 db „M-es” méretű Auchan tojássárgája
125 g Auchan margarin
4 evőkanál cukor
100 ml növényi tejszín

HOZZÁVALÓK A SZIRUPHOZ

50 g víz
70 g cukor
1 kávéskanál rumaroma
fél db citrom reszelt héja

HOZZÁVALÓK A CSOKOLÁDÉ

ÖNTETHEZ

3 evőkanál cukor
1 evőkanál holland kakaó
3 evőkanál víz

HOZZÁVALÓK AZ ÖSSZEÁLLÍTÁSHOZ

30 g darált dió
ALLERGÉNEK

- 1** A piskótához a tojásokat keverjük habosra a cukorral, majd óvatosan forgassuk bele a lisztet.
- 2** Egy közepes méretű tepsit béleljünk ki sütőpapírral, simítsuk bele a masszát és 170 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt süssük készre.
- 3** A krémhez a pudingot, a cukrot, a tojások sárgáját keverjük csomómentesre a rizsitalal és fűzzünk sűrű krémet belőle.
- 4** A krémet hűtsük le, majd keverjük habosra a margarinnal és a tejszínnel.
- 5** A sziruphoz a cukrot keverjük össze a vízzel és forraljuk 4-5 percet. Keverjük hozzá a rumaromát és a citrom reszelt héját.
- 6** A csokis öntethez a kakaóport, a cukrot és a vizet keverjük csomómentesre egy lábosban, majd 5 perc alatt főzzük készre.

7

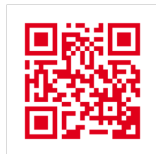
A piskótából szaggassunk akkora köröket, amekkora pohárban összeállítjuk a desszertet.

8

A poharak aljába tegyünk egy karika piskótát, ezt locsoljuk meg sziruppal, szórjuk meg darált dióval, csurgassunk rá csokiöntetet és halmozzunk rá vaníliás krémet. Ezt ismétljük addig, míg a pohár tele lesz a desszerttel.

9

Az elkészült poharakat tegyük a hűtőbe és hűtsük 1-2 órát, míg az ízek jól összeérnek.



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

