Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **10 perc**

Elkészítés:

Répási Eszter

TÚRÓS KOCKA

Ha süteményre vágyunk, készítsük el inkább házilag. Válasszunk olyat, mely nagyobb hányadban tartalmaz tejet, tejterméket illetve gyümölcsöt. Így az édességgel is értékes tápanyagokhoz juttathatjuk szervezetünket.

HOZZÁVALÓK

150 g finomszemű zabpehely
3 evőkanál holland kakaópor
100 g vaj
500 g sovány túró
400 ml natúr joghurt
2 evőkanál méz
50 g kókuszreszelék
300 g málna
10 g expressz zselatin

ALLERGÉNEK

laktóz
glutén

1. A vajat olvasszuk meg, majd dolgozzuk össze a zabpehellyel és a kakaóporral.
2. Egyengessük egy tepsi aljába.
3. A túrót törjük össze, majd keverjük el a joghurttal, mézzel és 200 g málnával. Krémesítsük botmixerrel.
4. A kapott krémbe keverjük bele a kókuszt és a zselatint, majd egyengessük el a "tészta" tetején.
5. Tegyük 2-3 órára hűtőbe, hogy medermedjen.
6. Tálalás előtt díszítsük a tetejét málnval.

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

Auchan