

Eper poharas krém

1	90	8
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

eper sziruphoz:

- 500 g eper
- 110 g kristálycukor
- 40 g vanília cukor
- 3 cl citrom leve

krémhez:

- 1 l tej
- 30 g vanília cukor
- 110 g kristálycukor
- 80 g vaníliás pudingpor

díszítéshez:

- 1 csomag tejszínhab
- 1 csomag pörkölt szeletelt mandula
- 1 csomag csokoládé forgács



1. Eper szirup elkészítése: Epret megtisztítjuk és párat félreteszünk a díszítéshez. A többit durvára daraboljuk, a cukorral, a vaníliacukorral és a citromlével éppen csak felforraljuk. Kihűtjük, leszűrjük és a darabos részét a poharak aljára adagoljuk. A levét a krémhez fogjuk keverni!
2. A krém elkészítése: Kevés tejben elkeverjük a pudingport. A többi tejet a cukorral és a vaníliás cukorral felforraljuk a vaníliás pudingporral besűrítjük és beforraljuk. Hozzákeverjük a gyümölcs ízesített levét és a poharakba töltjük. Kihűtjük.
3. Díszítés: Vaníliás tejszínhabbal fedjük. Díszítjük a meghagyott gyümölccsel, pörkölt szeletelt mandulával, csokoládé pasztillával, reszeléssel vagy forgáccsal.

 Google Play App Store