



## Epermánia: Epres marcipánhab kupola

2011 június 08. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Ez a desszert, hát ez valami csúcs! Légies, könnyed, marcipán és eper együtt... Akár tortába krémként/töltelékként is megállja a helyét, bár önálló pohárkrémként is lehangol?en finom!

*Hozzávalók 4 adaghoz:*

- 40 dkg eper
- 10 dkg natúr marcipán
- 2 dl habtejszín
- 5 dkg natúr krémsajt/s?r? tejföl (!)
- 1 tk. vaníliakivonat/1 cs. vaníliás cukor
- 1/2 cs. Zselatin fix/kis tasakos tortazselé



4 csinos üvegtálcát kibélelünk folpackkal úgy, hogy a szélein túllógjon.

Az epret megmossuk, kicsumázzuk. 30 dkg-nyit félbevágunk, s a fél eperszemekkel kirakosgatjuk az üvegtálcák oldalát.

A maradék epret a darabokra tördelt marcipánnal, a krémsajttal/tejföllel és a vaníliával késes betét? robotgépben pépesre zúzzuk. Nem tévedés: nincs benne cukor!!! Belekeverjük a Zselatin fix-et (ezt nem kell feloldani el?tte), vagy a tortazselét, amit 2 ek meleg vízben el?z?leg feloldottunk.

A tejszínbe?l kemény habot verünk, majd óvatosan a marcipános eperpüréhez keverjük.

Igazságosan elosztjuk a 4 tálkában, ráhajtjuk a tetejére a lelógó folpackot, és h?t?be tesszük néhány órára.

Ha eljött az ideje, tányérra borítjuk, leemeljük róla az üvegtálcát, lehúzzuk róla a folpackot - és már ehetünk is.

További eperrel, tejszínhabbal, citromf?vel tálaljuk.

Jó étvágyat hozzá!

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**