





Barackos túródesszert

Ínycsiklandó pohárkrém túróval és barackkal

kb. 6 adag    Könnyen elkészíthető  up to 40 Min.



Hozzávalók:

A barackos réteghez:

400 g őszibarack
200 ml narancslé
2 ek. cukor
1 tasak Dr. Oetker Expressz
Tortaszelé szintelen

A túró réteghez:

100 ml hideg tejszín
250 g túró (félzsíros)
50 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

Ezen kívül:

50 g étcsokoládé

1 Előkészítés:

Az őszibarackot megmossuk, meghámozzuk, félbe vágjuk és magját eltávolítjuk. Az étcsokoládét lereszeljük, vagy apró darabokra vágjuk. 6 desszertes poharat előkészítünk.

2 Elkészítés:

A barackos réteghez az előkészített őszibarackot pürésítjük. A narancslét a cukorral egy főzőedényben felforraljuk, és a tűzről levéve, egy kézi habverő segítségével az expressz tortaszelét alaposan elkeverjük benne. Hozzákeverjük a pürésített őszibarackot is, és kicsit hűlni (dermedni) hagyjuk. A túró réteghez a hideg habtejszín konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük. A túró a cukorral és vanillincukorral elkeverjük, majd a tejszínhabot is hozzáforgatjuk. Az előkészített poharakba rétegezzük az őszibarackos krémet, a reszelt csokoládét és a túrókrémet. A desszerteket tálalásig hűtőszekrénybe helyezzük, és tálalás előtt csokoládéval, őszibarack-szeletekkel díszítjük.