



## Epres pohárkrém

### Hozzávalók:

50 dkg eper  
250 g mascarpone  
300 ml habtejszín  
½ csomag zabkeksz  
2 evőkanál porcukor  
½ csomag habfixáló

### Elkészítés:



1 A tejszínt a habfixálóval együtt felverjük.  
A mascarpone felét 1 evőkanál porcukorral elkeverjük, és a felvert hab felét hozzáadjuk.



4 Hozzákeverjük a mascarpone másik felét.



2 Majd a poharak aljára egyenletesen szétosztjuk.  
A keksz lapokat jó alaposan összetörjük, és vékony rétegben a krémre szórjuk.



5 A maradék felvert tejszínhabbal óvatosan összekeverjük.



3 Az epret lecsumázzuk, megmossuk, és jól lecsöpögtetjük, néhány szemet félre rakunk a tálaláshoz.  
A többi 1 evőkanál porcukorral együtt bot mixerrel pürésítjük.



6 Elkészítjük a következő réteget, és kisebb kockákra vágott eperrel díszítjük.



Elkészítés: 30 perc  
Pihentetés: 2 óra

Igazi friss eperíz habos kivitelben.  
Persze ha nincs eperszezon, válthatsz más gyümölcsre is.