



Könnyen érthetően...

Recept-tár

Készíts eperzselét!

Hozzávalók:

- ◆ 1 kg. eper
- ◆ 10 dkg. cukor
- ◆ 25 g zselatin

Elkészítés:

- 1) Az epret tisztítsd meg és vagdald fel darabokra!
- 2) Fél deci vízzel főzd az epreket 20 percig!
- 3) Botmixerrel pürésítsd az epret!
- 4) Öntsd bele a cukrot és még főzd 30 percet!
- 5) Vegyél ki az eperpüréből egy csészével és ebbe keverd bele a zselatint! Majd az egészet keverd össze!
- 6) Egy kisebb tepsit (20x20cm) bélelj ki sütőpapírral!
- 7) Várd meg míg kihűl az öntet és utána tedd 4 órára a hűtőbe!
- 8) Szeleteld fel és már tálalható is. Az öntet hozzávalóit egy edénybe mérd ki és főzd össze!



Jó étvágyat kívánunk!

