

Joanna's Kitchen

Áfonyás túrókrém

Hozzávalók:

- 550 gramm tehéntúró
- 2 ek joghurt
- 2 ek méz
- 1/3 tk stevia
- 3 ek áfonya-alma gyümölcspép
- 1-1 tk szárított narancs- és citromhéj
- 15-20 db keksz (bármilyen lehet, de akár zabkeksz is)
- 2 ek zabpehely/zabpehely alap
- A díszítéshez áfonya, egy kis bögrényi mennyiség.

Elkészítés:

1. Készítsünk ki egy üvegtálat.
 2. A kekszet törjük össze.
 3. A tehéntúrót összedolgozzuk a joghurttal, a steviával, a mézzel és a szárított narancs- és citromhéjjal.
 4. A kekszmorzsával megszórjuk az üvegtál alját, erre jön egy réteg túrókrém.
 5. A túrókrémre kanalazunk 3-4 evőkanál alma-áfonya gyümölcspépet.
 6. Erre a rétegre jön 2 evőkanál reggeli zabpehely alap (én vaníliásat használtam), amelyet helyettesíthetünk egyszerűen zabpehellyel.
 7. Ezt megszórjuk a maradék kekszmorzsával és rákanalazzuk és eloszlatjuk a maradék túrókrémet.
 8. A tetejére áfonyát ültetünk.
- Ha kibírjuk, két óra alatt, hűtőben összeér az íze, de azonnal fogyasztható!

Jó étvágyat!