



## Túrómousse eperöntettel

### Hozzávalók:

#### 4 személyre

- **250 g** tehéntúró;
- **1,5 dl** tejszín;
- **20 g** zselatin;
- **1/2** citrom reszelt héja;
- **1/2** tasak vaníliás cukor;
- **1 evőkanál** cukor;
- **125 g** friss eper;
- **1 evőkanál** eperlekvár.

A túróat villával áttörjük, majd hozzákeverjük a cukrot, a vaníliás cukrot és a citromhéjat (ha nem lenne elég édes, még cukrozhatjuk). A keményre vert tejszínhabot belekeverjük az ízesített túróba. A zselatint **2 dl** vízben felfőzzük, kicsit hagyjuk kihűlni és szintén a túróhoz keverjük. A masszát pudingformákba töltjük, és a hűtőbe rakjuk megdermedni. Az epret megmossuk, apróra vágjuk, a lekvárba keverjük, és ha kell, egy kevés vízzel hígítjuk.

Ezzel a mártással locsoljuk meg a formából kiborított túrómousse-t. (A bátrabbak a lekváros mártást zselatinnal bekötve rétegeket alkothatnak a mousse-ban, de akkor tovább tart a kifagyasztás, hiszen minden rétegnél meg kell várni, míg az előző réteg megdermed.)

**Előkészítési idő: 5 perc**

**Elkészítési idő: 40 perc**