



Hozzávalók:

50 dkg eper, 3 dl 100%-os narancslé, 3 dl  
100 %-os almalé, 2 dl zsíros főzőtejszín, 3-4  
evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás  
cukor, 1 púpozott evőkanál főzés nélkül  
elkészíthető vanília ízű pudingpor (még  
jobb ha puncs ízű, de különleges hozzá a  
fehércsokoládés is), pár csepp citromlé,  
csipetnyi só  
a tetejére:  
2 dl habtejszín

1. Az epret hideg vízben megmossuk, lecsöpögtetjük, lecsumázzuk. 4 szemet a díszítéshez félreteszünk.
2. A többit turmixgépbe szórjuk, az összes hozzávalót ráadjuk, simára turmixoljuk. Megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük, jól behűtjük.
3. Tálaláskor levesescsészékbe merjük, tetejüket a tejszínhabbal és a félretett eperrel, esetleg mentalevéllel vagy citromfűvel díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 8 perc + hűtés

Egy adag: 510 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.