

Édes, epres-túrós bruschetta

Gyors győzelem



Hozzávalók 4 adaghoz:

Az aljhoz

2 db 15 cm hosszú briós

A feltéhez

125 g friss eper

100 g túró (vagy ricotta)

1 púpozott teáskanál porcukor

1 teáskanál Grand Marnier likőr

15 g szeletelt mandula

Elkészítési idő: 20 perc

1. Vágd félbe a briósokat, és grillezd aranybarnára a vágott felületüket.
2. Az epret kockázd 0,5 x 0,5 cm-es darabokra.
3. Most a túró, a felkockázott epret és az összes, feltéhez szükséges hozzávalót mérd egy tálba, és lazán forgasd össze.
4. Az elkészült feltétet egyenletesen oszd el a briósok tetején, majd tedd a grill alá, míg a bruschetta tetején a feltét el nem kezd pirulni.
5. Porcukorral meghintve, friss eperrel díszítve tálald.

”Tésztaaljnak bármilyen édes kelttészta használhatsz. Szeletelt kuglófot, kalácsot vagy brióst egyaránt, mindegyik megfelel erre a célra. Javasolom, hogy a gyümölcsöt szezonálisan cseréld, mindig azt használd, amiből a legtöbb és a legjobb áron van a piacon. A fekete áfonyától az ananászig bármivel elkészítheted, bár a sötét színű gyümölcsökkel a leglátványosabb. Az egyetlen, amire figyelj oda, hogy savanykásabb gyümölcsöknél kicsit jobban cukrozd be a feltétet, édesebb gyümölcsöknél pedig kevésbé.”

