

Brzoskwińska świeżość



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: 112 Ocena: 1510



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki do przygotowania 4 dużych porcji
- 1 puszka brzoskwiń (850 ml)
- 150 g naturalnego jogurtu
- 1 łyżka cukru pudru
- 4 łyżeczki żelatyny
- Skórka otarta z 1 cytryny
- Dodatkowo:
 - Czekolada
 - 200 ml śmietany 30%

Sposób przygotowania:

- 1 Żelatynę rozprowadzam w ok. 1/3 szklanki gorącej wody. Brzoskwinie odsączam, a następnie dokładnie miksuję. Cztery łyżki zmiksowanych brzoskwiń odkładam do kubeczka, wykorzystam je do dekoracji. Do reszty zmiksowanych brzoskwiń dodaję jogurt, skórkę cytrynową oraz cukier puder i całość dokładnie mieszam. Na koniec dodaję żelatynę i ponownie mieszam. 4 dowolne foremki o średnicy ok. 5 cm przepłukuję zimną wodą i wypełniam je deserem. Następnie wstawiam desery do lodówki na ok. 2 godziny. Kiedy dobrze zastygną, odwracam foremki i deser przekładam na talerzyk. Jeśli deser jest oporny i nie chce wyjść, wkładam foremkę z deserem na chwilę do gorącej wody. Śmietanę ubijam, czekoladę rozpuszczam, albo trę na tarce. Na każdy deser kładę po łyżce brzoskwiń z kubeczka. Ubitą śmietanę wykładam wokół deseru za pomocą szprycy, ale możecie to zrobić również łyżką. Całość polewam czekoladą. Deser jest gotowy. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: