

Brzoskwinowy sernik na zimno;)



Autor: **magdus750**
Przepisów: **20** Ocena: **196**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- Upiec biszkopt z 4 jaj i przekroić na 2 placki..
- Brzoskwinie w puszcze, 1 i 1/2puszki
- twaróg mielony(może być z wiaderka), 1kg
- Śmietana kremówka, 600ml
- cukier, 10dag
- cukier puder, 1łyżka
- żelatyna, 6łyżeczek
- sok z1 cytryny
- cukier waniliowy, 2opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować tortownicę, w której piekliśmy biszkopt. Włożyć do tortownicy pierwszy blat biszkoptu, wyłożyć na biszkopcie połówki brzoskwiń (kilka połówek zostawić do dekoracji) Zapiąć brzeg tortownicy.
- 2 Żelatynę rozpuścić w ponad połowie szkl ciepłej wody. Twaróg utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym, oraz sokiem z cytryny, wymieszać z rozpuszczoną żelatyną. Śmietanę kremówkę ubić na sztywno, lekko wymieszać z masą twarogową (kilka łyżek śmietany odłożyć do dekoracji)
- 3 Gotowy krem rozsmarować na brzoskwiniach i wstawić na 3 godz do lodówki. Drugi krążek ciasta pokroić na 12 kawałków, posypać je cukrem pudrem. Każdą pozostałą brzoskwinie przekroić na 4 części. Udekorować sernik częściami brzoskwiń, można zrobić rozetki z bitej śmietany. i położyć biszkoptowe wachlarzyki.

Twoje notatki do przepisu: