

# Ciasto brzoskwiniowe z pianką z serków homogenizowanych



Autor: **marianna1289**  
Przepisów: **147** Ocena: **661**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Biskopt:
- Jajka - 4 szt.
- Cukier - 16 dag
- Mąka tortowa - 16 dag
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Pozostałe składniki:
- Brzoskwinie w syropie - 1 puszka
- Galaretki pomarańczowe - 2 szt.
- Galaretki wiśniowe - 2 szt.
- Galaretka agrestowa - 1 szt.
- Serek homogenizowany - 2 kubki (każdy około 150-200 g)
- Wiórki kokosowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania biskoptu (lub kupujemy gotowy spód w sklepie). Żółtka oddzielamy od białek (jajka powinny mieć temperaturę pokojową). Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy partiami cukier. Żółtka ubijamy oddzielnie, łączymy delikatnie z ubitymi białkami. Partiami dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Po dodaniu każdej partii delikatnie mieszamy, aż do połączenia składników.
- 2 Standardową blachę do pieczenia (36x24 cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy przygotowaną masę. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni Celsjusza. Pieczemy około 20 minut lub do "suchego patyczka".
- 3 Z brzoskwiń odlewamy syrop i zagotowujemy go. Mieszamy z dwoma galaretkami pomarańczowymi. Brzoskwinie kroimy w kostkę. Gdy galaretka zaczyna tężeć, mieszamy z brzoskwiniami i wykładamy na przygotowany biskopt. Całość zostawiamy do ochłodzenia.
- 4 2 galaretki wiśniowe rozpuszczamy w 1 i 1/2 szklanki gorącej, gotowanej wody. Do tężejącej galaretki dodajemy stopniowo serki homogenizowane i ubijamy. Tak przygotowaną masę wylewamy na ciasto. Zostawiamy do ochłodzenia.
- 5 Galaretkę agrestową rozpuszczamy w 2 szklankach gorącej, gotowanej wody. Gdy zaczyna tężeć, wylewamy na ciasto. Posypujemy wiórkami kokosowymi.

## Twoje notatki do przepisu: