

# Lekki brzoskwinek



Autor: **Maudie**  
Przepisów: **361** Ocena: **12077**

     
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- maślanka, 750 ml
- galaretka brzoskwiniowa, 4 opakowania
- brzoskwinie, 1 puszka

## Sposób przygotowania:

- 1 3 galaretki rozpuścić w 2 szklankach gorącej wody i przestudzić.
- 2 Maślankę wlać do naczynia i ok 2 min miksować. Następnie wlać do niej troszkę więcej niż połowę wystudzonej galaretki.
- 3 Połowę masy maślankowej wylać na blachę i wstawić do lodówki do zastygnięcia.
- 4 Brzoskwinie odsączyć, odłożyć 2-3 połówki, pociąć w kosteczkę i odłożyć a resztę owocu razem z sokiem zmiażdżyć blenderem na mus dodając resztę wystygłej galaretki. Wylać całą masę na zastygłą maślankę i wstawić do lodówki do całkowitego zastygnięcia.
- 5 Następnie na zastygłą masę brzoskwiniową wylać resztę maślanki z galaretką i znów do lodówki by zastygło. W tym czasie rozpuścić czwartą galaretkę według przepisu na opakowaniu i wystudzić.
- 6 Na zastygnięty wierzch ułożyć pocięte w drobną kostkę brzoskwinie i zalać rozpuszczoną czwartą galaretką. Wstawić do lodówki. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: