

Tort śmietanowo-brzoskwiniowy

Autor: **Annuar**Przepisów: **40** Ocena: **927**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ciemny biszkopt (przyznam, iż z wygody używam gotowym spodów Delecty, na pewno biszkopt wykonany samemu jest lepszy), 3 krążki
- Schłodzona śmietana kremówka 30%, 0,5 litra
- Brzoskwinie w puszcze, 1 puszka
- galaretka brzoskwiniowa, 1 opakowanie
- Do dekoracji polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę przygotować w 1 szklance wody i ostudzić. Śmietanę ubić na sztywno. Do ubitej śmietany wlewać zimną (ale nie tężejącą) galaretkę i delikatnie wymieszać. Na koniec dołożyć pokrojone w kostkę i osączone brzoskwinie, wymieszać. Masę włożyć do lodówki, aby trochę stężała i nabrała konsystencji masy do tortów.
- 2 Spody do ciast nasączyć lekko syropem z brzoskwiń. Sztywniejącą masę wykladać kolejno na spody biszkoptowe (z tych proporcji masy wychodzi więcej niż potrzeba do przełożenia 2 krążków, można z pozostałej masy zrobić deser w pucharkach). Lekko docisnąć każdy krążek. Włożyć do lodówki, aby masa całkiem stężała.
- 3 Wierzch udekorować polewą (ja używam polewy w proszku Delecty, która po zastygnięciu ma półpłynną konsystencję: 3 łyżki gorącej wody wymieszać z proszkiem i gotowe)

Twoje notatki do przepisu: