




Brzdąc z brzoskwiniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 2 sztuki
- mąka - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżeczka

masa

- śmietana kremówka - 1 litr
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 8 łyżek
- żelatyna - 8 łyżek
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- owoce np. brzoskwinie - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt : oddzielić żółtka od białek. Ubić pianę. Dodać cukier i ubić na sztywno.
2. Do piany dodać żółtka , mąkę , proszek , olej i ocet. Wymieszać na jednolitą masę.
3. Nasmarować i obsypać tortownicę . Przebrać ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika . Piec ok 20 min. 160 stopni .
4. Masa: kremówkę i cukier wlać do garnuszka i zagotować na małym ogniu .
5. Zdjąć z ognia, zostawić do wystudzenia i zostawić na całą noc w lodówce (ważne !!!!!) .
6. Następnego dnia rozpuścić żelatynę w około 2/3 szklanki ciepłej wody . Ubić kremówkę - powstanie lekka pianka. Kremówka nie ubije się tak jak zazwyczaj . Dodać do śmietanki wystudzoną żelatynę .
7. Wymieszać delikatnie i zostawić na około 3- 5 minut, żeby masa lekko się ścięła. Masę przebrać na wcześniej upieczony biszkopt.
8. Na wierzchu ułożyć brzoskwinie i zalać tężejącą galaretką. Ja dodałam dodatkowo kilka borówek amerykańskich. Ciasto wstawić na kilka godzin do lodówki .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl