



Brzoskwiowa fantazja

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160-180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 0.75 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- kakao - 2 łyżki

krem

- cukier puder - 1 szklanka
- mleko kondensowane zagęszczone - 1 opakowanie
- galaretka brzoskwiowa - 2 opakowania
- brzoskwinie - 1 unit

polewa

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt.
2. Galaretki rozpuścić w 2 szklankach wody.
3. Mleko ubić z cukrem na piankę i dodać przestudzone galaretki, wymieszać z owocami, wylać na zimny biszkopt.
4. Odstawić do zastygnięcia do lodówki.
5. Udekorować polewą lub wiórkami czekoladowymi.

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