



Brzoskwiniowa pianka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- brzoskwinie - 4 sztuki
- galaretka brzoskwiniowa - 2 opakowania
- mleko kondensowane zagęszczone - 250 mililitrów
- biszkopty - 10 dekagramów
- wiórki kokosowe - 5 dekagramów
- krem czekoladowy - 10 dekagramów
- biała czekolada - 1 opakowanie
- koniak - 2 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj oddzielnie 2 galaretki, jedną rozpuść wg przepisu, drugą w 1/2 szklance wody.
2. Zmiksuj Kasię z kremem czekoladowym i wiórkami kokosowymi zostawiając 1 łyżkę do wysypania spodu tortownicy.
3. Wsyp do kremu pokruszone biszkopty (skropione alkoholem, jeśli ciasto przeznaczone jest dla dorosłych) i wymieszaj, rozłóż masę na spodzie tortu na wiórkach.
4. Ubij mleko skondensowane, dodając pod koniec ubijania ostudzoną (prawie zimną) galaretkę brzoskwiniową, tą z mniejszą ilością wody.
5. Po czym dodaj posiekana białą czekoladę. Delikatnie wymieszaj piankę i wyłóż na masę czekoladowo- kokosową.
6. Na piance ułóż dekorację z cząstek brzoskwiń, zalej tężejącą galaretką. Wstaw do lodówki aż stężeje.

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