



przepisy.pl

Ciasto z brzoskwiniami i galaretką agrestową



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- Śmietana 30% - 0.5 litrów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- żelatyna - 3 łyżeczki

dodatkowo

- brzoskwinie - 1 puszka
- galaretka brzoskwiowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesianą mąkę z proszkiem i Kasię. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopniach.
2. Żelatynę rozpuścić wg. przepisu na opakowaniu. Śmietanę ubijać na wysokich obrotach aż będzie sztywna. Dodać cukier i zimną żelatynę. Zmiksować do całkowitego wymieszania składników.
3. Przygotować galaretkę w $\frac{3}{4}$ podanej na opakowaniu wody. Masę rozsmarować na biszkopcie i ułożyć brzoskwinie pocięte na ćwiartki. Zalać tężejącą galaretką.

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