





przepisy.pl

sernik brzoskwiowy na zimno



Składniki:

- serek homogenizowany - 25 dekagramów
- zmiksowane brzoskwinie - 20 dekagramów
- jogurt - 50 mililitrów
- śmietana kremówka - 300 mililitrów
- cukier - 17 dekagramów
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- listki żelatyny - 14 sztuk
- brzoskwinie - 1 unit

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Żelatynę namoczyć, śmietanę ubić.
2. Serek homogenizowany, cukier, sok z cytryny, zmiksowane brzoskwinie, jogurt - wymieszać.
3. Żelatynę osączyć.
4. Dodać do niej trochę masy i podgrzewać na parze, aż żelatyna się rozpuści.
5. Połączyć z resztą masy.
6. Dodać śmietanę.
7. Przełożyć do filiżanek, wstawić do lodówki.
8. Przed podaniem filiżanki zanurzyć we wrzątku.
9. Wyjąć mus. Udekorować brzoskwiniami.

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