





przepisy.pl

Sernik z brzoskwiniami (bez pieczenia)






Składniki:

- biały ser - 500 gramów
- galaretka - 3 opakowania
- brzoskwinie - 5 sztuk
- biszkopty - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Przygotowujemy czerwoną galaretkę, aby dobrze zastygła.
2. W małej ilości wody (ok 3/4 szklanki) rozrabiamy żółtą galaretkę.
3. Brzoskwinie obieramy ze skórki i kroimy na mniejsze kawałki.
4. Jedną sztukę lub półtorej staramy się pokroić na ładne półplasterki do przybrania.
5. Gdy czerwona galaretka zastygnie, kroimy ją mniej więcej w kostkę.
6. Brzoskwinie mieszamy z serem, żółtą płynną galaretką (użyta zamiast żelatyny do ścięcia sera) oraz delikatnie z czerwoną galaretką.
7. W tortownicy układamy na dnie biszkopty, potem wylewamy serową masę.
8. Wkładamy do lodówki.
9. Gdy zastygnie, przybieramy brzoskwiniami i zalewamy pomarańczową galaretką.
10. Wkładamy ponownie do lodówki.

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