

SERNIK BRZOSKWINIOWY NA ZIMNO

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 19:50 -

1 puszka brzoskwiń, 500 g tłustego sera twarogowego (lub półtłustego), 3 jajka, 50 g rodzynek, 1 1/2 szklanki cukru pudru, 2 łyżki masła, 1 torebka galaretki owocowej, 300 g biszkoptów

Przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu. Masło utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami, dodać zmielony ser i utrzeć na gładką masę. Do masy serowej dodać połowę galaretki oraz pianę ubitą z białek, wymieszać. Pozostawić 1-2 brzoskwinie do przybrania, a resztę pokroić i dodać do masy serowej.

Wymieszać.

Małą wyłożyć biszkoptami. Masę serową przełożyć do tortownicy, wierzch przybrać brzoskwiniami i rodzynekami. Zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki na 3-4 godziny.

wg KUCHNI nr 7/95