

BRZOSKWINIE W KREMIE SEROWYM

Wpisany przez Dana
środa, 21 lutego 2007 17:55 -

8 brzoskwiń, 15 dag czarnych jagód, 1/2 łyżki cukru;

KREM SEROWY : 1 opakowanie serka homogenizowanego (200 g), 1/2 szklanki mleka lub śmietany, 3-4 łyżki cukru, 5 dag rodzynek, 5 dag posiekanych orzechów włoskich, 1 łyżeczka soku z cytryny.

Zmiksować ser z mlekiem, aż powstanie krem. Dodać cukier, wymyte rodzynki i orzechy. Wymieszać z sokiem. Płaskie naczynie napęłnić kremem. Owoce wymyć, osączyć. Dojrzałe brzoskwinie obrać ze skórki, przekroić wzdłuż, usunąć pestki, ułożyć na kremie. Półówki brzoskwiń napęłnić jagodami i posypać cukrem.