

Biskopt z masą serowo-brzoskwiniową

Autor: **asia67**Przepisów: **334** Ocena: **4437**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- biskopt kakaowy z 7 jajek
- ser biały 50 dag (2xzmielony)
- jogurt naturalny 40dag
- cukier puder 6 łyżek
- smieta -fix 1 szt
- galaretka cytrynowa 1 szt
- brzoskwinie 1 puszka
- żelatyna 1 łyżeczka
- czekolada i 2 łyżki mleka na polewę

Sposób przygotowania:

1. galaretkę i żelatynę rozpuścić w 1 szkl gorącej wody, wystudzić,
2. jogurt miksować z cukrem pudrem aż do momentu rozpuszczenia cukru, dodać śmietan-fix, i zmielony ser, miksować jeszcze chwilę, dodać schłodzoną ale nie tężejącą galaretkę, miksować do uzyskania jednolitej masy, wymieszać z pokrojonymi brzoskwiniami,
3. masę wstawić na ok 20 min do lodówki,
4. biskopt przekroić na pół, nasączyć syropem z brzoskwiń, można dodać alkohol (jedynie w przypadku jeśli ciasto będą jedli tylko dorośli),
5. na ciasto wyłożyć masę serową, przykryć drugim plackiem,
6. czekoladę rozpuścić z mlekiem, połączyć ciasto, udekorować, mocno schłodzić,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: