

Sernik na zimno z brzoskwiniami (z serka mascarpone)



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16722**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- na tortownicę 24cm
- 200 ml śmietany kremówki
- 250 g serka mascarpone
- 400 g naturalnego serka homogenizowanego (w lżejszej wersji może być jogurt naturalny)
- 5 łyżek cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- ok. 15 sztuk okrągłych biszkoptów
- duża puszka brzoskwiń
- 1 galaretka brzoskwiniowa

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę rozpuszczamy w 1,5 szklanki gorącej wody. Dodajemy 1 szklankę soku z brzoskwiń i odstawiamy do ostudzenia. (zimną wstawiamy do lodówki)
Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szklanki wrzątku.
Kremówkę ubijamy na sztywno. Mascarpone miksujemy z serkiem homogenizowanym i cukrem pudrem. Łączymy z bitą śmietaną i dodajemy przestudzoną żelatynę. Mieszamy.
Na dnie tortownicy układamy biszkopty, wykładamy masę serową i wygładzamy łyżką.
3 połówki brzoskwiń kroimy w kostkę, rozkładamy na masie i lekko wciskamy łyżką.
Wstawiamy do lodówki na około 40 minut do stężenia.



- 2 Resztę brzoskwiń kroimy w cienkie plasterki. Wykładamy na masę serową i zalewamy tężejącą galaretką.



- 3 Wstawiamy na kilka godzin do lodówki. Łatwy sernik brzoskwiniowy gotowy!



4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: