

Deser słoneczny

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- brzoswinie w syropie - 1 puszka(i)
- serek chomogenizowany(naturalny) - 400 ml
- cukier puder - 4 łyżka(i)
- sok z całej cytryny -
- smietana kremowa+ zagęstnik - 1 szkl.
- płatki migdałów - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Wyjęte z soku brzoskwinię odsączamy z nadmiaru syropu, kroimy w cienkie plasterki lub drobną kostkę, trzymamy na dużym tależu. Serek, cukier i sok z cytryny ubijamy malakserem na jednolity pulchny krem. Oddzielnie ubijamy śmietanę, dodajemy zagęstnik łączymy z serkiem. Całość ucieramy przez 30 sekund by krem miał jednolitą konsystencję. Krem i części brzoskwini na oprzemieszki rozkładamy niezbyt dużymi warstwami, w wysokich szklanych pucharkach. Pucharki wstawimy na 30 min do lodówki. Przed podaniem deser posypujemy zrumienionymi płatkami migdałów.