

Sernikbrzoskwinowy z lodami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Pyszny sernik na upalne lato

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- blat biszkoptowy -
- sok z cytryny -
- wódka - 1 kieliszek
- ser biały (trzykrotnie zmielony) - 1 kg
- jogurt - 1 szkl.
- żelatyna - 5-6 łyżeczka(i)
- cukier puder - 1 szkl.
- brzoskwinie - 1 puszka(i)
- małe opakowanie lodów - ok 200 ml

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Biszkopt (świeżo upieczony lub gotowy z marketu) wkładamy do tortownicy i nasączamy miksturą z 1/3 szklanki przegotowanej wody, soku cytrynowego i wódki.
- 2.** Ser biały (trzykrotnie zmielony lub gotowy) ucieramy z cukrem i jogurtem. Rozpuszczamy żelatynę w 4 i zostawiamy do ostudzenia. Następnie łączymy z masą serową. Połowę brzoskwiń osączamy i kroimy na kawałki, dodajemy do masy.
- 3.** Po dokładnym, delikatnym wymieszaniu masę wykładamy na biszkopt. Wierzch sernika ozdabiamy cząstkami pozostałych brzoskwiń. Ciasto wkładamy do lodówki na 3-4 godziny.
Tuż przed podaniem, sernik kroimy na pożądane porcje, każdą z nich dekorujemy kulkami lodów.