

Krem brzoskwiniowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Krem brzoskwiniowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 70 dag dojrzałych brzoskwiń (bez pestek) -
- 6 łyżek cukru, duża cytryna, 4 płaskie łyżeczki żelatyny, -
- , 2 szklanki bitej słodkiej śmietanki, -
- 1 1/2 szklanki wody. -
- Do dekoracji - małe wafelki i kilka świeżych brzoskwiń. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Brzoskwinie rozgotować w wodzie z cukrem, przetrzeć przez nylonowe sitko, dodać sok z dużej cytryny i żelatynę namoczoną i rozpuszczoną w małej ilości wrzącej wody. Gdy masa ostygnie i zaczyna krzepnąć po brzegach, połączyć ją z bitą śmietaną, i odstawić na 1 godz. na dół lodówki.

Krem podawać w szklanej misie przybrany ćwiartkami brzoskwiń (bez skórki) i małymi wafelkami. Jest to bardzo smaczny, aromatyczny i orzeźwiający deser.

